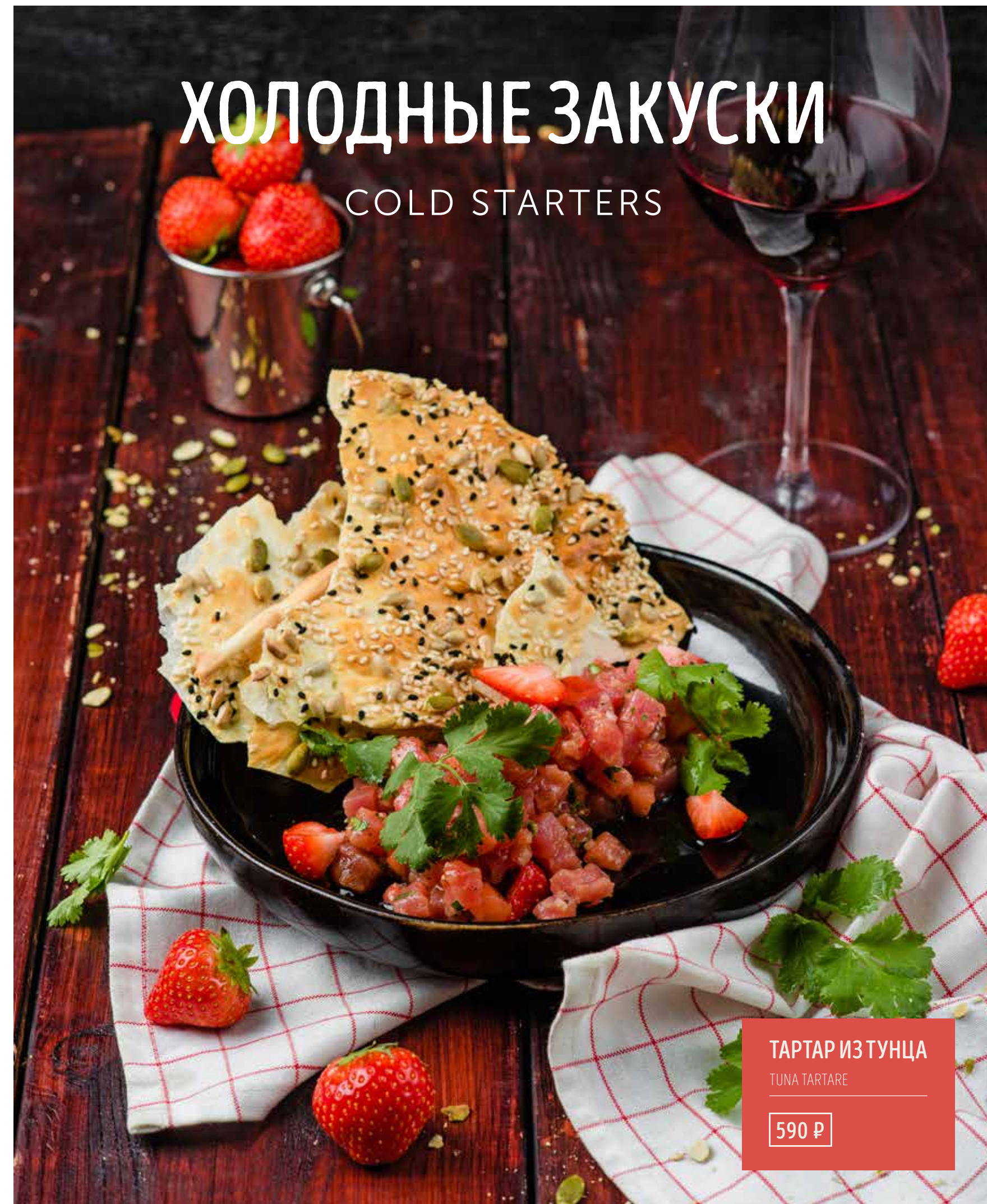
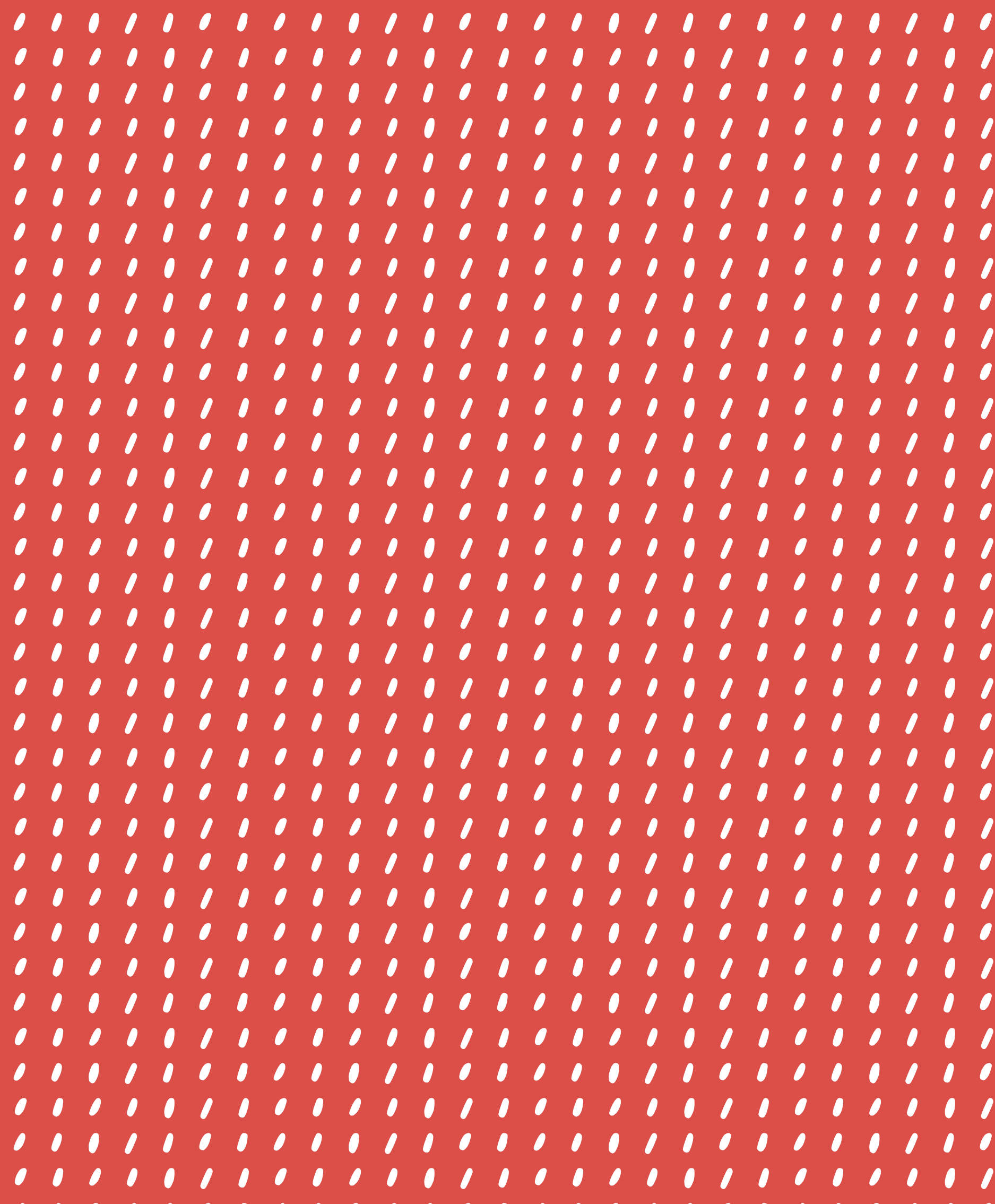


РЕСТОРАН

Піцци

ПО-ОСОБОМУ
ВКУСНЫЙ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

TUNA TARTARE

590 ₺



ПХАЛИ

330 ₺

PKHALI

Островатые биточки из моркови / из свежего шпината / из капусты и молодой свеклы (на выбор) с добавлением ореховой пасты и аджики

Slightly spicy patties made of carrot / fresh spinach / cabbage and young beetroot (of your choice) with addition of nut butter and adjika sauce



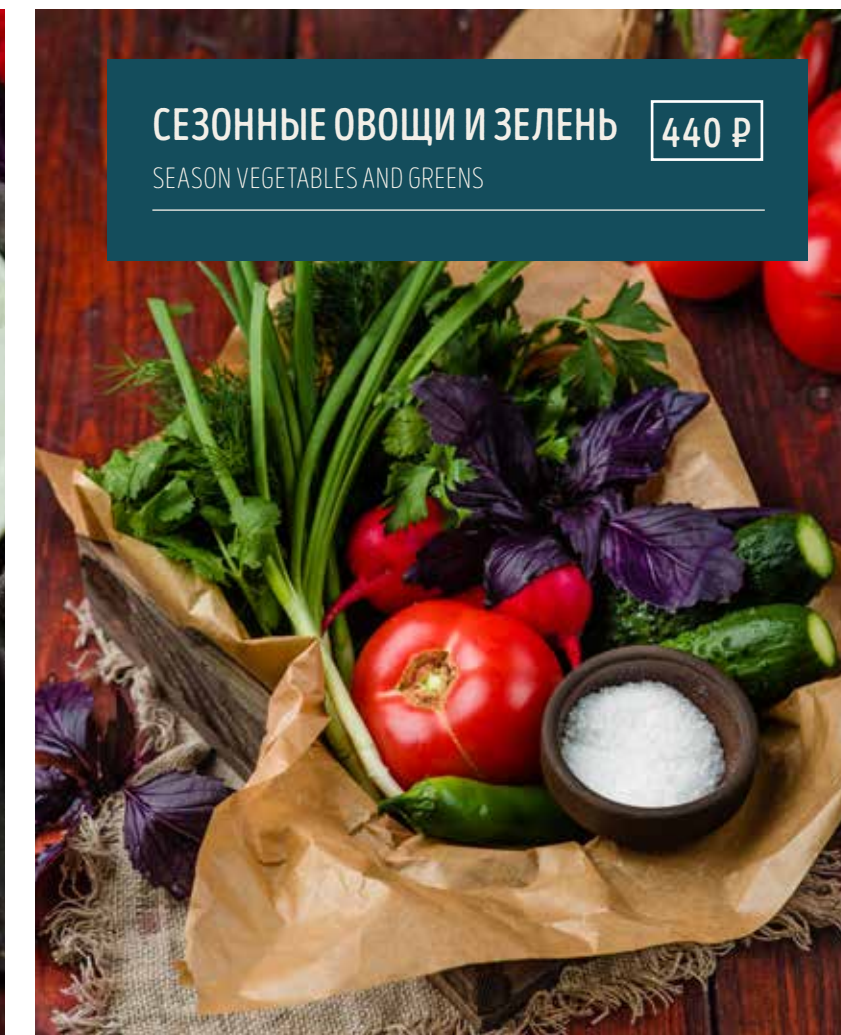
ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

410 ₺

GEORGIAN STYLE EGGPLANTS

Обжаренные баклажаны, начиненные ореховой пастой и аджикой

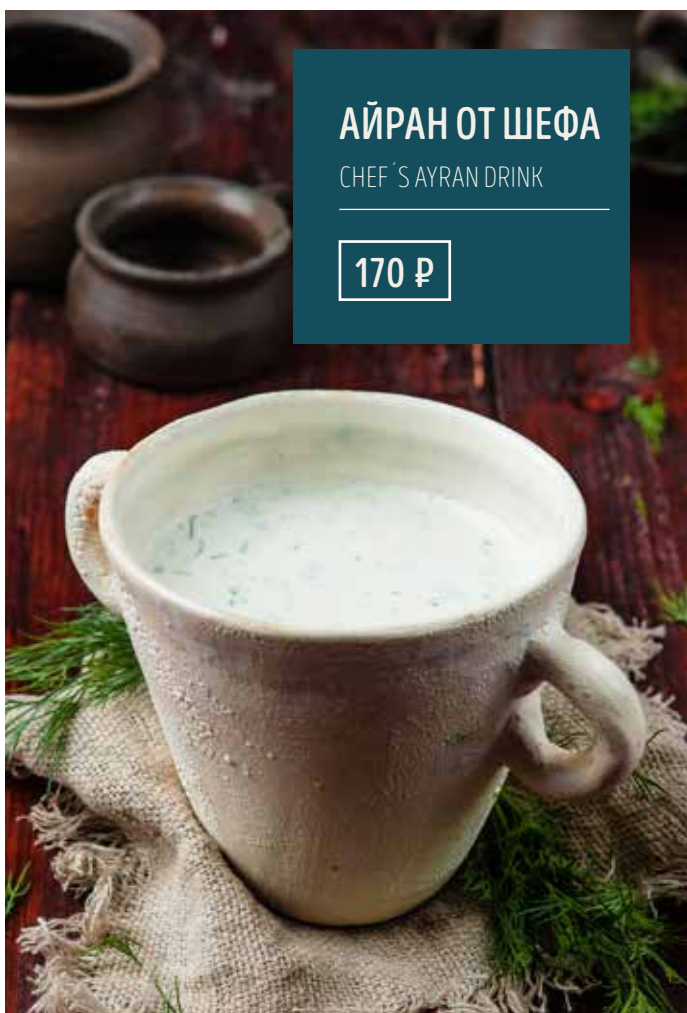
Fried eggplants stuffed with nut butter and adjika sauce



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

440 ₺

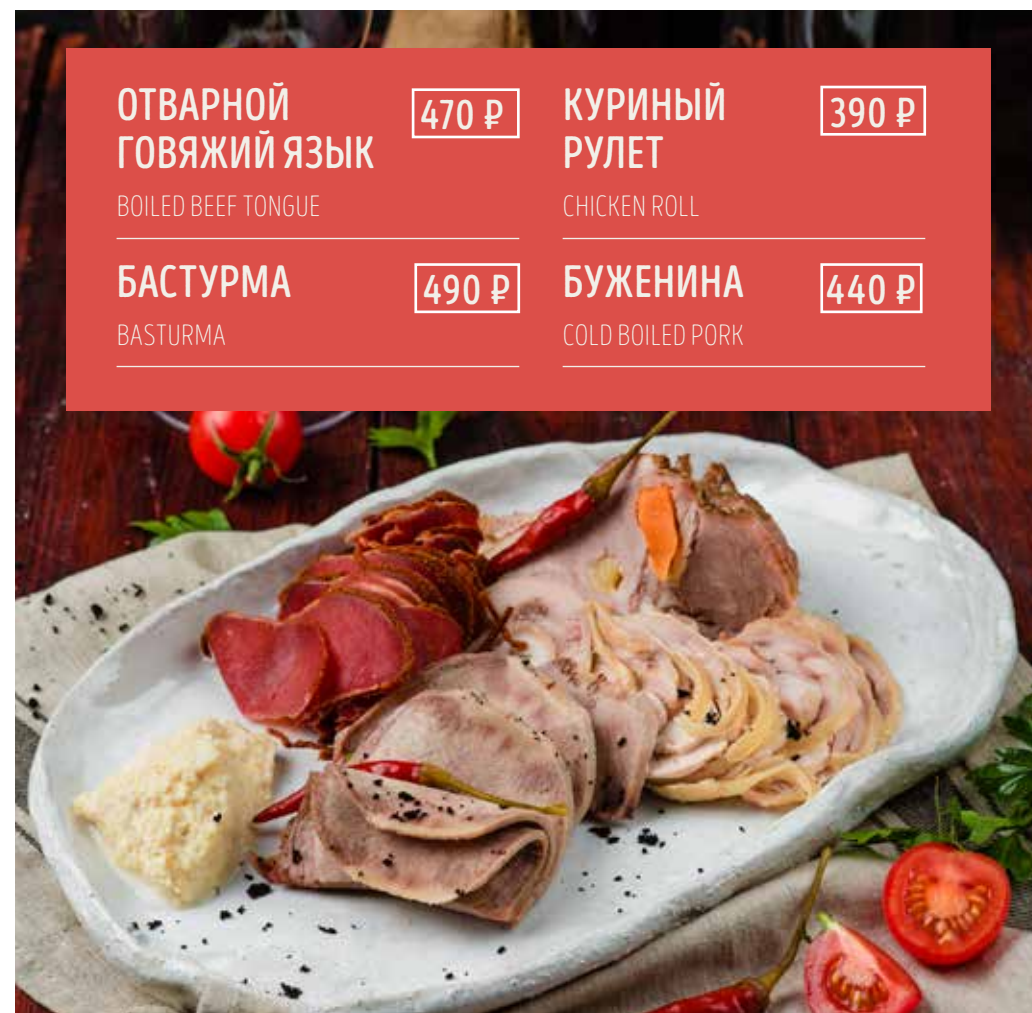
SEASON VEGETABLES AND GREENS



АЙРАН ОТ ШЕФА

CHEF'S AYRAN DRINK

170 ₺



ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

470 ₺

BOILED BEEF TONGUE

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

390 ₺

CHICKEN ROLL

БАСТУРМА

490 ₺

BASTURMA

БУЖЕНИНА

440 ₺

COLD BOILED PORK



АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

370 ₺

ASSORTED PICKLES



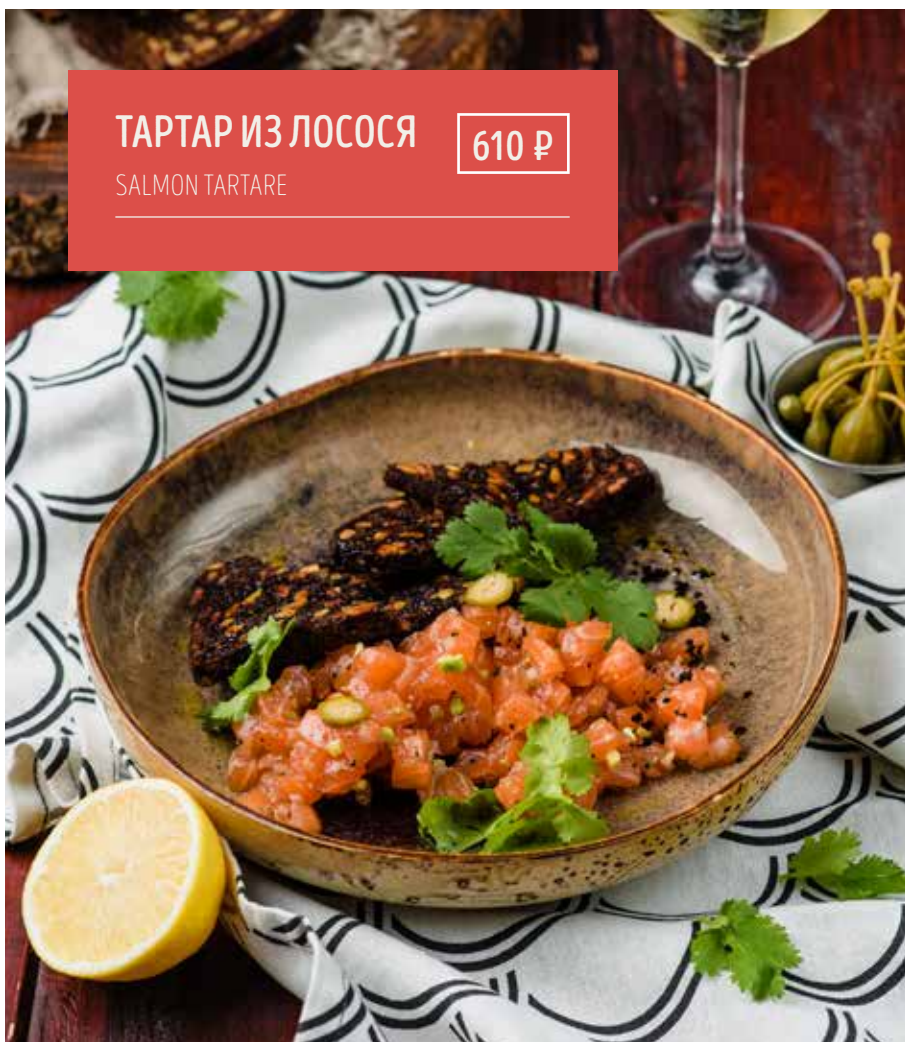
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

HOMEMADE CHEESE PLATTER

Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский, чечил, косичка

Suluguni, smoked Suluguni, Imeretian, Chechil, braided cheese

490 ₺



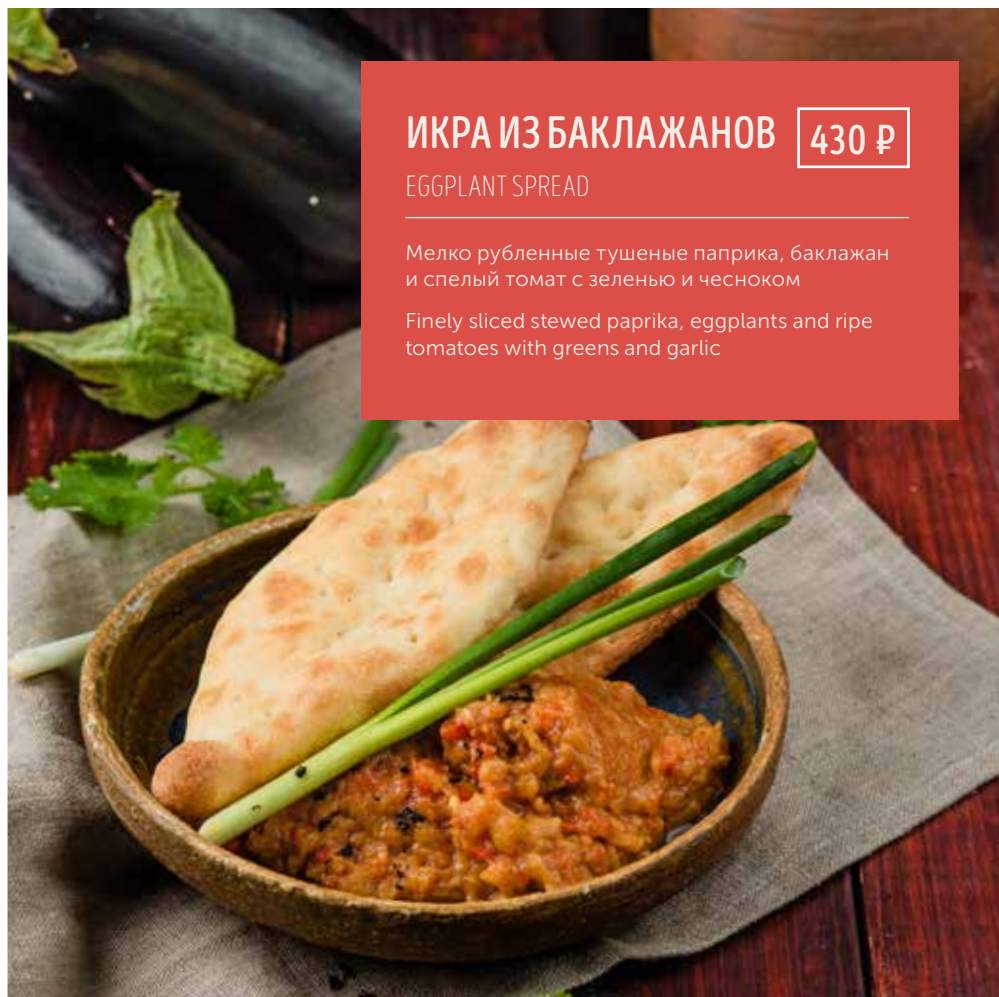
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 610 ₺
SALMON TARTARE



САЦИВИ 370 ₺
SATSIVI
Национальное грузинское блюдо. Нежные кусочки отварной курицы под ореховым соусом бажа
Traditional Georgian dish. Tender pieces of chicken thigh into the nut sauce (baja)



СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
HERRING WITH BOILED POTATOES
360 ₺



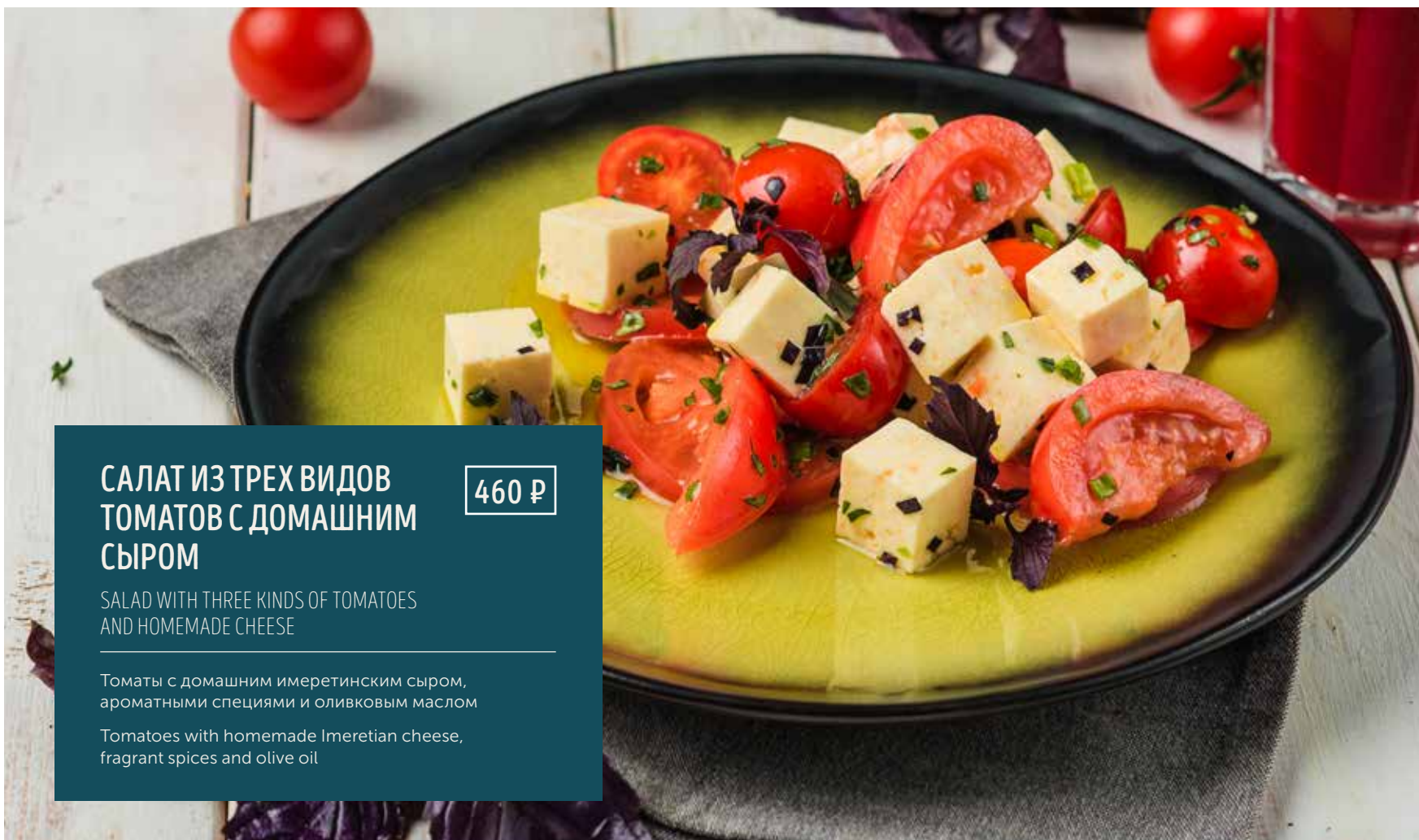
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 430 ₺
EGGPLANT SPREAD
Мелко рубленные тушеные паприка, баклажан и спелый томат с зеленью и чесноком
Finely sliced stewed paprika, eggplants and ripe tomatoes with greens and garlic



САЛАТЫ
SALADS

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 640 ₺
WARM SALAD WITH SALMON
Микс-салат с теплым лососем, томатами черри, сыром сулугуни и тыквенными семечками под цитрусово-горчичной заправкой
Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, Suluguni cheese and pumpkin seeds under citrus and mustard dressing

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu



САЛАТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ТОМАТОВ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

460 ₺

SALAD WITH THREE KINDS OF TOMATOES
AND HOMEMADE CHEESE

Томаты с домашним имеретинским сыром,
ароматными специями и оливковым маслом

Tomatoes with homemade Imeretian cheese,
fragrant spices and olive oil



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

490 ₺

SALAD WITH EGGPLANTS AND CREAM CHEESE



САЛАТ «ДЕРВИШ»

390 ₺

“DERVISH” SALAD

Национальный узбекский салат с отварным говяжьим языком,
спелыми томатами, шампиньонами, маринованным огурцом,
гренками, отварным яйцом, с добавлением обжаренного
до золотистой корочки лука, с майонезной заправкой

National Uzbek salad made of boiled beef tongue, ripe tomatoes, field
mushrooms, pickled cucumber, croutons, boiled egg with addition
of golden fried onions and mayonnaise dressing

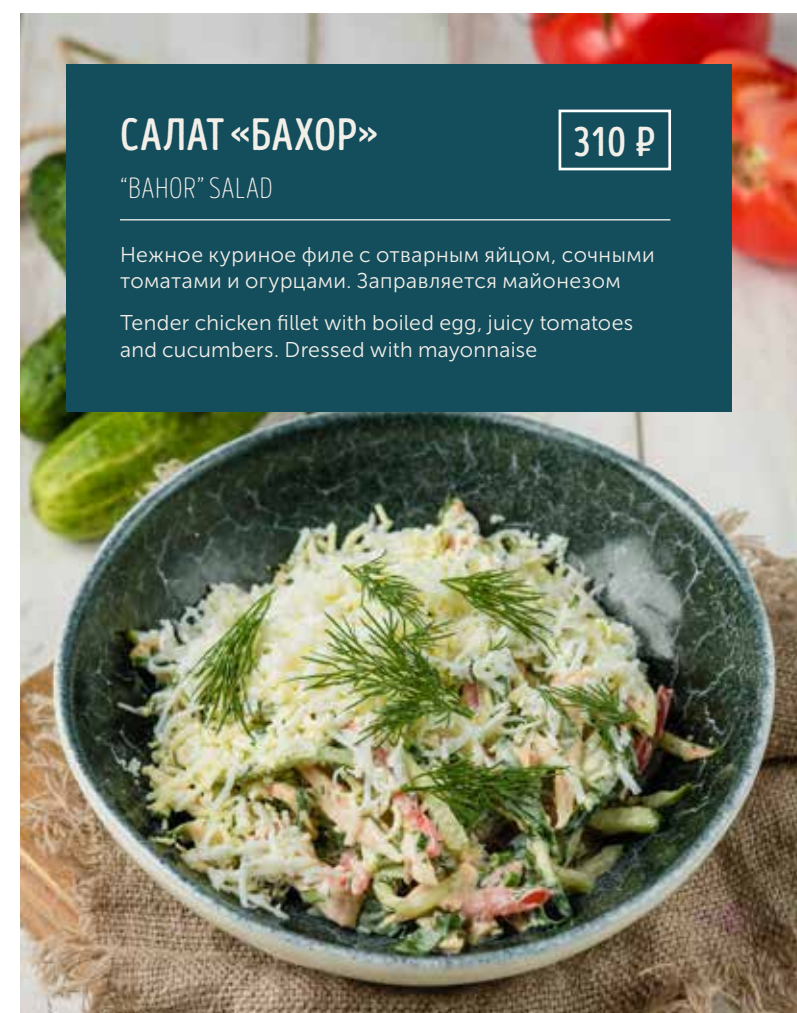


САЛАТ «АЧИК-ЧУК»

330 ₺

“ACHIK-CHUK” SALAD

Спелые томаты, свежие огурцы и лук
Ripe tomatoes, fresh cucumbers and onions



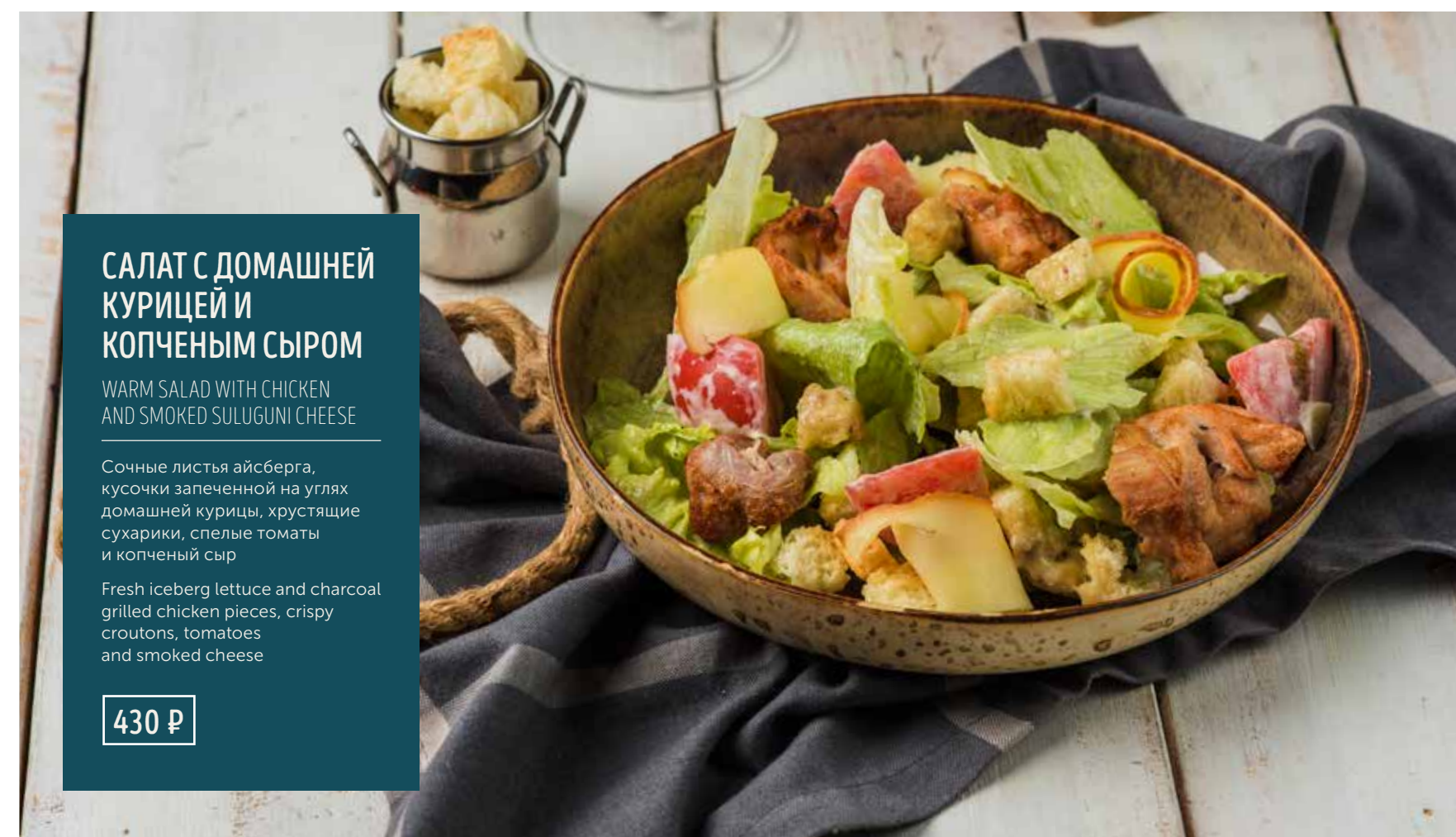
САЛАТ «БАХОР»

310 ₺

“BAHOR” SALAD

Нежное куриное филе с отварным яйцом, сочными
томатами и огурцами. Заправляется майонезом

Tender chicken fillet with boiled egg, juicy tomatoes
and cucumbers. Dressed with mayonnaise



САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

Сочные листья айсберга,
кусочки запеченной на углях
домашней курицы, хрустящие
сухарики, спелые томаты
и копченый сыр

Fresh iceberg lettuce and charcoal
grilled chicken pieces, crispy
croutons, tomatoes
and smoked cheese

430 ₺



САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ» 360 ₺

“YANGIYUL” SALAD

Свежие томаты, огурцы, перец сладкий и острый, отварная говядина. Заправляется соевым соусом и растительным маслом

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet and hot peppers, boiled beef. Dressed with soy sauce and vegetable oil



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ 360 ₺

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICES

Крупно нарезанные огурцы и томаты со свежей зеленью и острым стручковым перцем

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs and hot pod-pepper



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 390 ₺

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

Крупно нарезанные огурцы и томаты со свежей зеленью, острым стручковым перцем, заправленные ореховым соусом

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

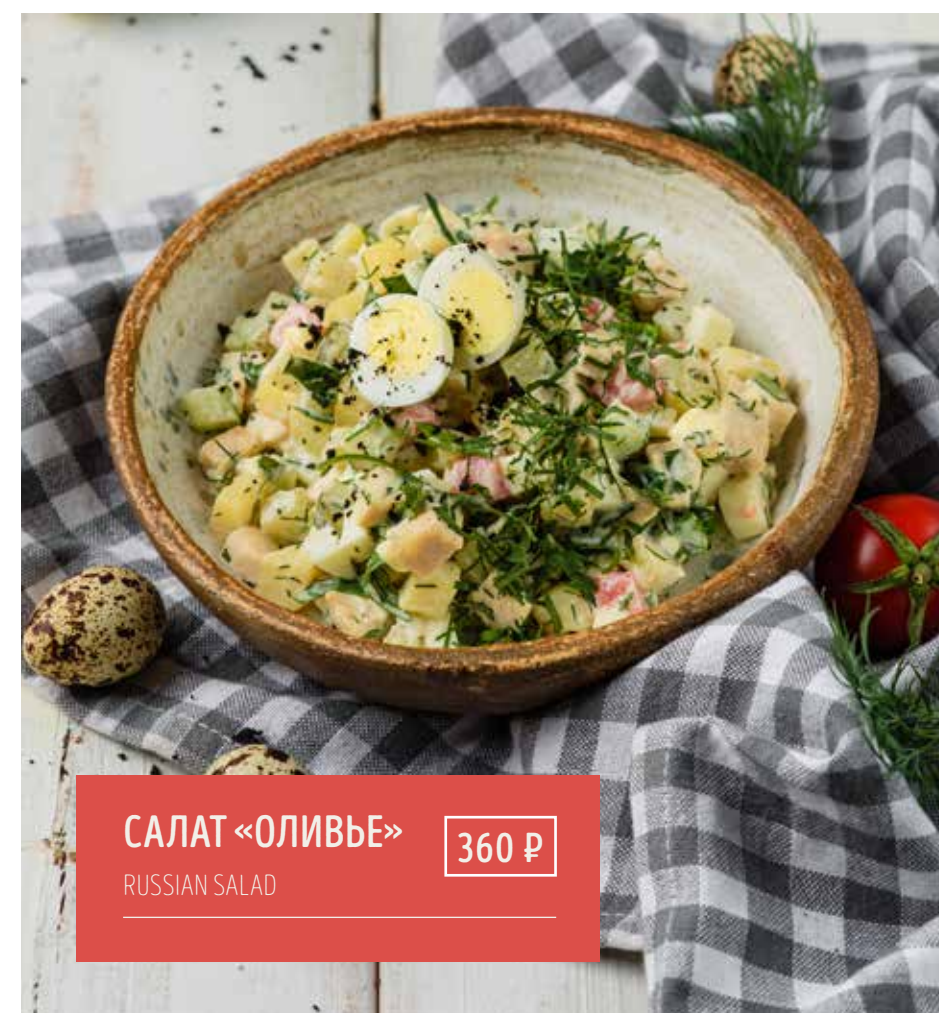


САЛАТ «ТАШКЕНТ» 330 ₺

“TASHKENT” SALAD

Нежные кусочки отварной говядины с зеленой редькой, хрустящим обжаренным репчатый луком. Заправляется майонезом

Tender pieces of boiled beef with green radish, crispy fried onions. Dressed with mayonnaise



САЛАТ «ОЛИВЬЕ» 360 ₺

RUSSIAN SALAD



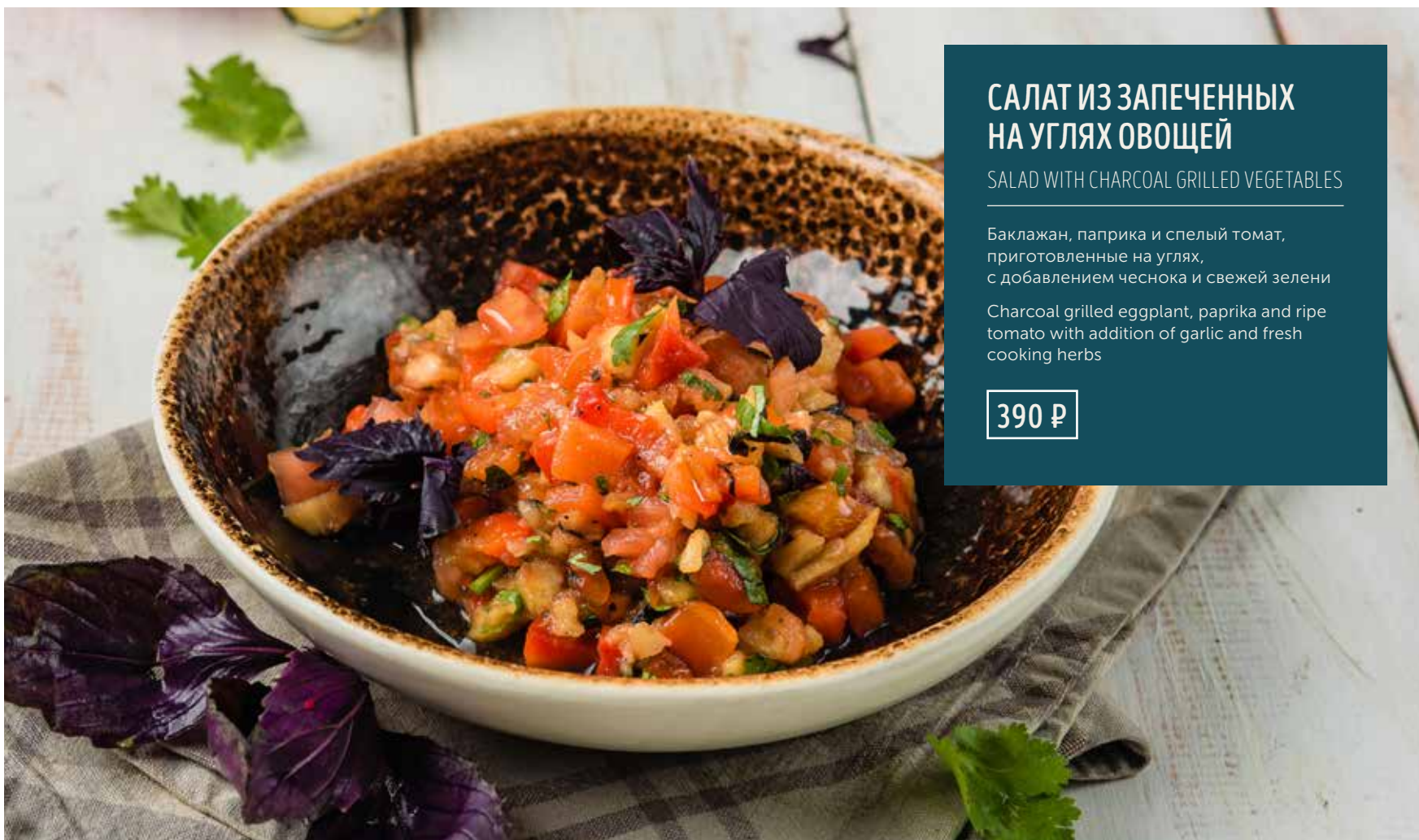
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, ТЕЛЯТИНОЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH BEETROOT, VEAL AND SMOKED CHEESE

Нежный салат из молодой свеклы с кусочками телятины, копченым сыром и сванской солью. Заправляется майонезом

Tender salad with young beetroot, veal pieces, smoked cheese and Svaneti salt. Dressed with mayonnaise

410 ₺



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

SALAD WITH CHARCOAL GRILLED VEGETABLES

Баклажан, паприка и спелый томат, приготовленные на углях, с добавлением чеснока и свежей зелени

Charcoal grilled eggplant, paprika and ripe tomato with addition of garlic and fresh cooking herbs

390 ₺



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

"CAESAR" SALAD WITH CHICKEN /
WITH SHRIMPS

540 / 690 ₺



САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

370 ₺

SALAD WITH FARMHOUSE CHICKEN AND VEGETABLES

Отварные кусочки домашней курицы с тремя видами паприки и обжаренным до золотистой корочки луком

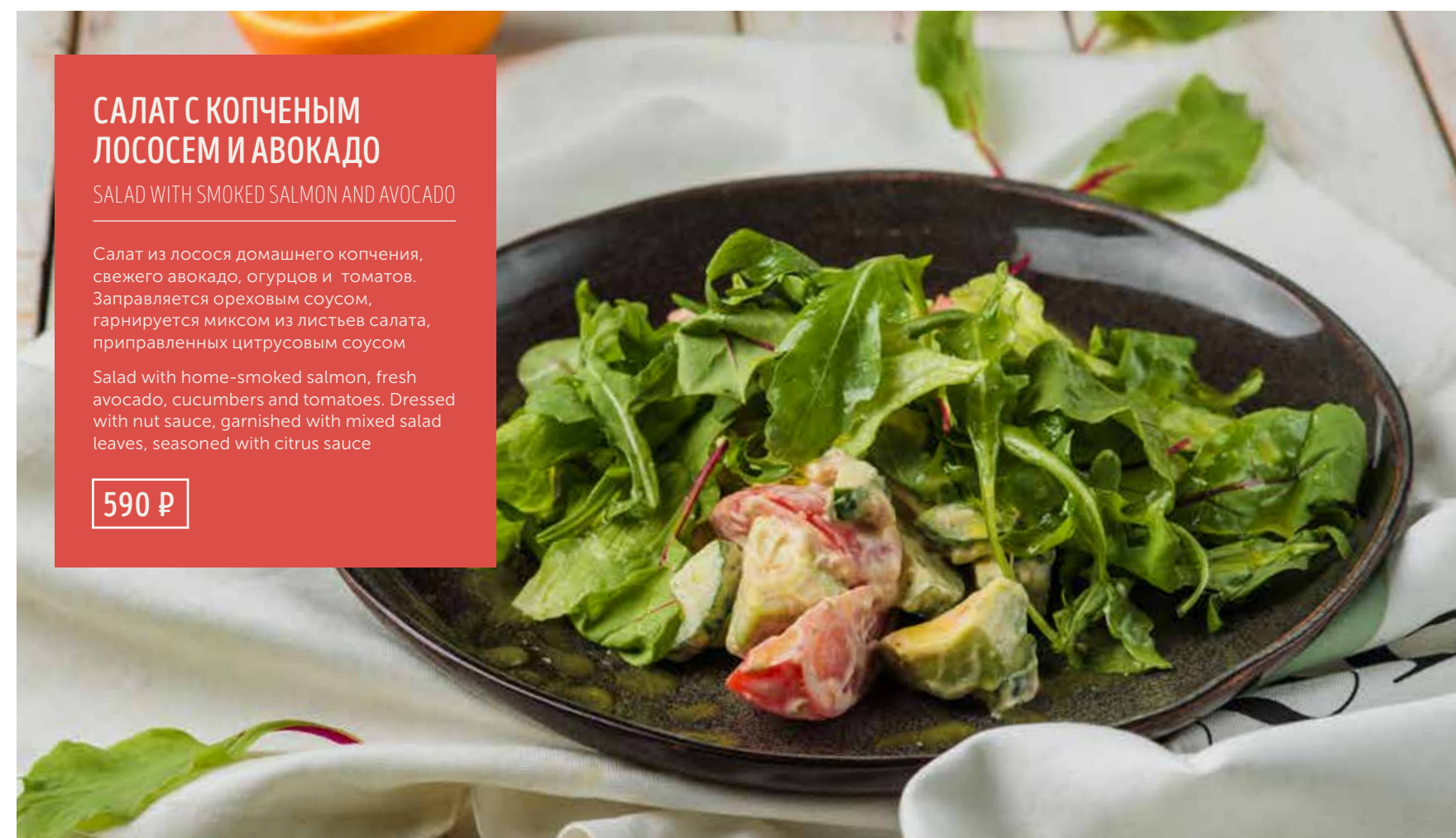
Pieces of boiled farm chicken with three sorts of bell pepper and golden crunchy onion



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

SALAD WITH COD LIVER

490 ₺



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

Салат из лосося домашнего копчения, свежего авокадо, огурцов и томатов. Заправляется ореховым соусом, гарнируется миксом из листьев салата, приправленных цитрусовым соусом

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

590 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

410 ₺

ADJARIAN STYLE KHACHAPURI

Лодочка из пышного сдобного теста с домашним сыром, яйцом и маслом

Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter



САМСА

210/240 ₺

SAMSA

с курицей / с бараниной
with chicken / with mutton



ЧЕБУРЕК

270/310/310 ₺

CHEBUREK

с сыром / с бараниной / с телятиной
with cheese / with mutton / with veal



ЛЕПЕШКА С КРЕМОМ ИЗ СУЛУГУНИ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

410 ₺

FLATBREAD WITH SULUGUNI CREAM AND GRILLED VEGETABLES



КУТАБЫ

240/270/290/310 ₺

QUTABS

с картофелем / с сыром / с зеленью / с бараниной
with potatoes / with cheese / with greens / with mutton

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu



ГОМИ

GOMI

Национальное грузинское блюдо. Круто заваренная кукурузная крупа. Подается с сыром сулугуни

Georgian national dish. Thickly boiled corn grits. Served with Suluguni cheese

240 ₺



ЭЛАРДЖИ

ELARDGI

Национальное грузинское блюдо. Круто заваренная кукурузная крупа с сыром сулугуни. Подается с мацони

Traditional Georgian dish. Brewed corn porridge with Suluguni cheese. A perfect side dish to hot and cold dishes. Served with matsoni

270 ₺



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KHARKALIA LOBIO

Цельная красная фасоль, обжаренная с репчатым луком, ароматными специями и аджикой

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

340 ₺



АЧМА С МАЦОНИ

ACHMA WITH MATSONI

Сочный многослойный домашний пирог из тонко раскатанного теста и сыра сулугуни. Подается с мацони

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

340 ₺



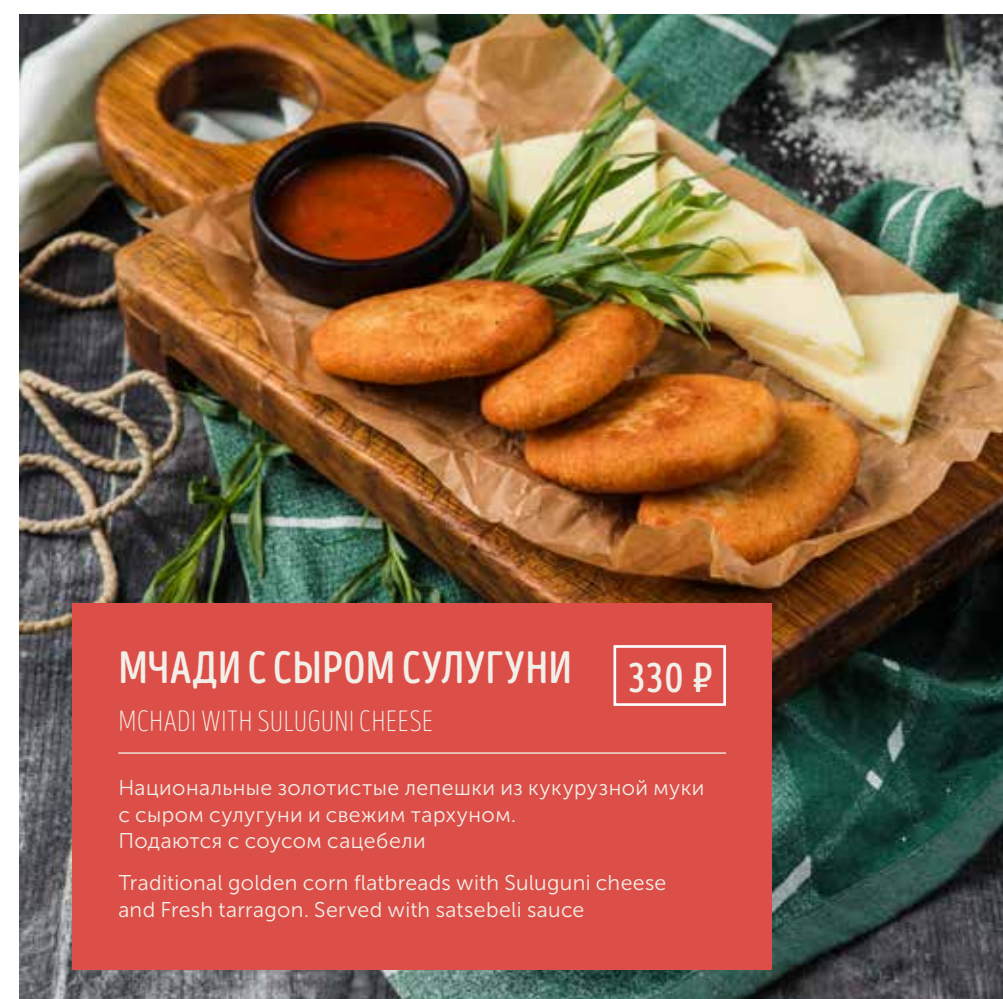
ЧУЧВАРА

CHUCHVARA

Национальные узбекские пельмени с бараниной, обжаренные / отварные (на выбор)

Homemade dumplings with mutton fried or boiled (of your choice)

310 ₺



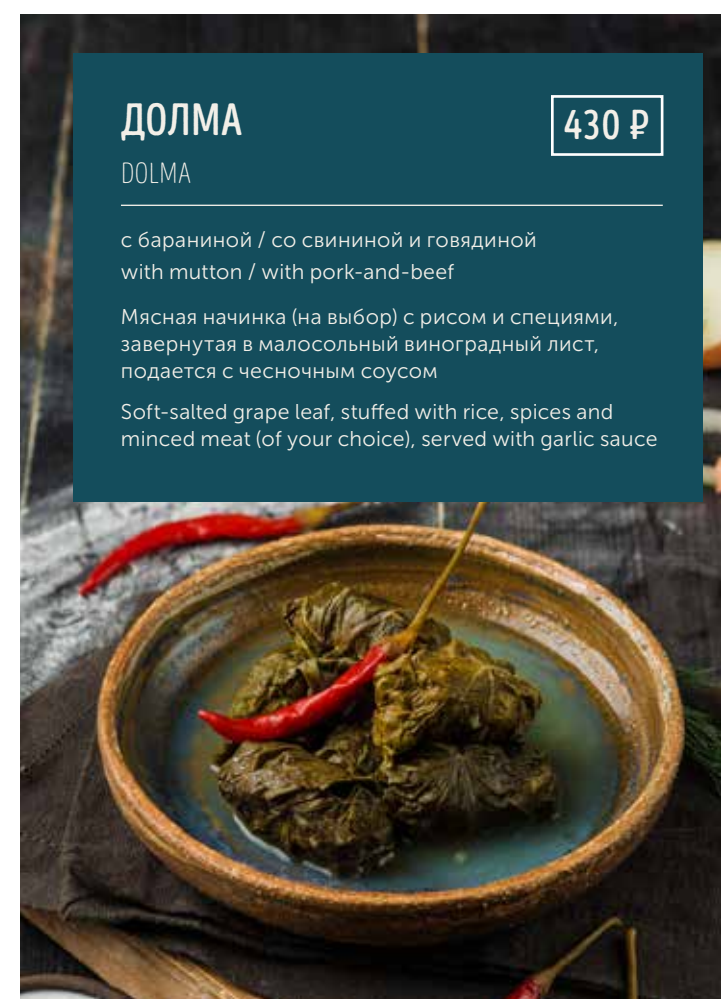
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

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

330 ₺



ДОЛМА

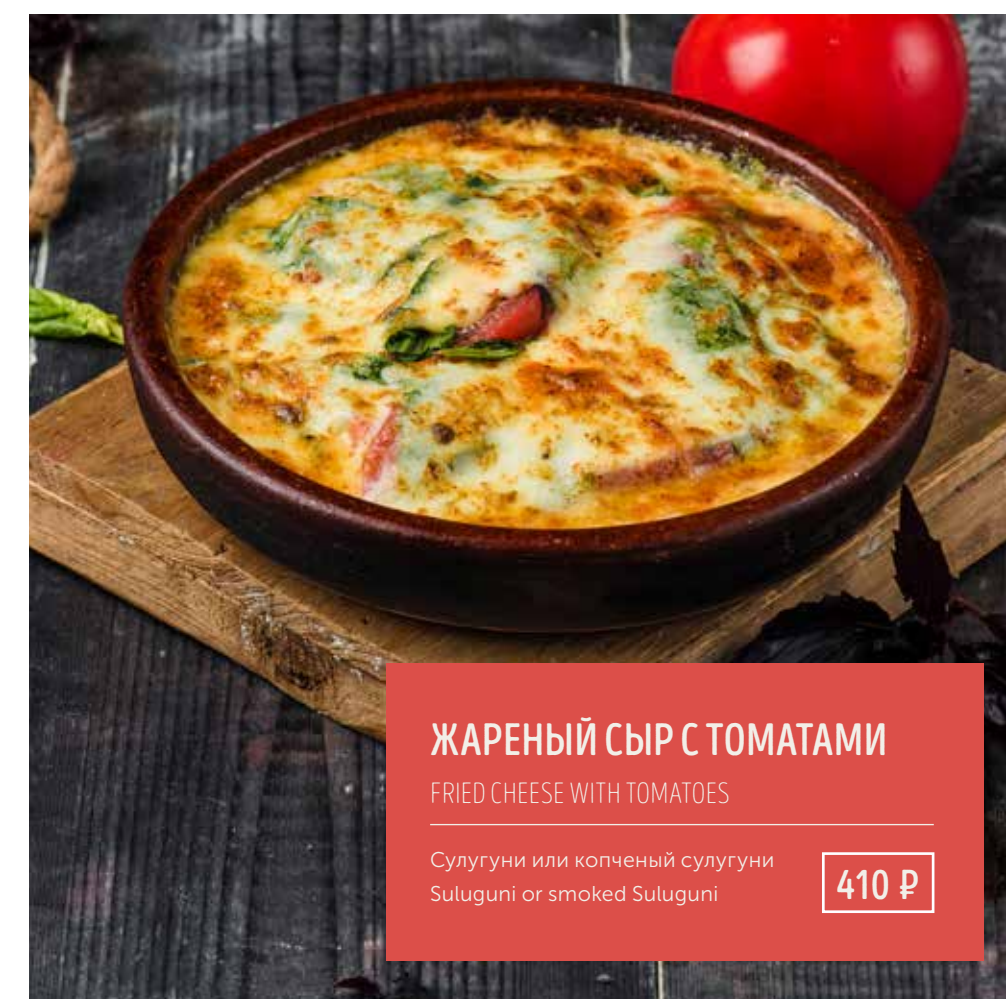
DOLMA

с бараниной / со свининой и говядиной
with mutton / with pork-and-beef

Мясная начинка (на выбор) с рисом и специями, завернутая в малосольный виноградный лист, подается с чесночным соусом

Soft-salted grape leaf, stuffed with rice, spices and minced meat (of your choice), served with garlic sauce

430 ₺



ЖАРЕННЫЙ СЫР С ТОМАТАМИ

FRIED CHEESE WITH TOMATOES

Сулугуни или копченый сулугуни
Suluguni or smoked Suluguni

410 ₺



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

390 ₺

GURIAN STYLE KHACHAPURI

Закрытый пирог в форме полумесяца с сыром сулгуни и рубленным отварным куриным яйцом внутри

Covered half-moon-shaped pie stuffed with Suluguni cheese and chopped boiled chicken egg



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

390 ₺

IMERETIAN STYLE KHACHAPURI

Пирог с домашним имеретинским сыром и сыром сулгуни
Pie with homemade Imeretian cheese and Suluguni cheese filling



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

AUNT ELISO'S KHACHAPURI

550 ₺



ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

KHACHAPURI WITH TUNA

590 ₺



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

430 ₺

MINGRELIAN STYLE KHACHAPURI

Традиционный круглый пирог с сыром сулгуни, запеченный до золотистой корочки

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



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

KHACHAPURI WITH SMOKED CHEESE

460 ₺



КУБДАРИ

490/570 ₺

KUBDARI

со свиной и говяжьей / с бараниной

Островатый домашний пирог с рубленным мясом и ароматными специями

Spicy homemade pie with minced pork and beef (of your choice) and Georgian spices



ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

CHICKEN SHAWARMA WITH SPICY SATSEBELI SAUCE

410 ₺

СУПЫ

SOUPS



ТОМ ЯМ 570 ₺
TOM YUM

ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ / С БАРАНИНОЙ 340 ₺

KHARCHO WITH VEAL OR WITH MUTTON

Традиционный острый грузинский суп с рисом и кусочками нежной телятины или баранины (на выбор), томатной поджаркой и ароматными грузинскими специями

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender veal or mutton pieces (of your choice), tomato fry and fragrant Georgian spices



ПИТИ 450 ₺

PITI

Национальный суп на наваристом бульоне из баранины с горохом нухут, картофелем, алычой и специями

National soup based on rich mutton broth with chickpeas, potatoes, cherry plums and spices



ЛАГМАН 450 ₺

LAGMAN

Густой ароматный суп с домашней лапшой, обжаренными кусочками нежной баранины и овощной поджаркой

Thick fragrant soup with homemade noodles, tender pieces of roasted mutton and sauteed vegetables



Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

310 ₺

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

Куриный бульон с домашней лапшой, грибами и перепелиными яйцами

Chicken broth with homemade noodles, mushrooms and quail eggs



БОРЩ

BEETROOT SOUP "BORSCH"

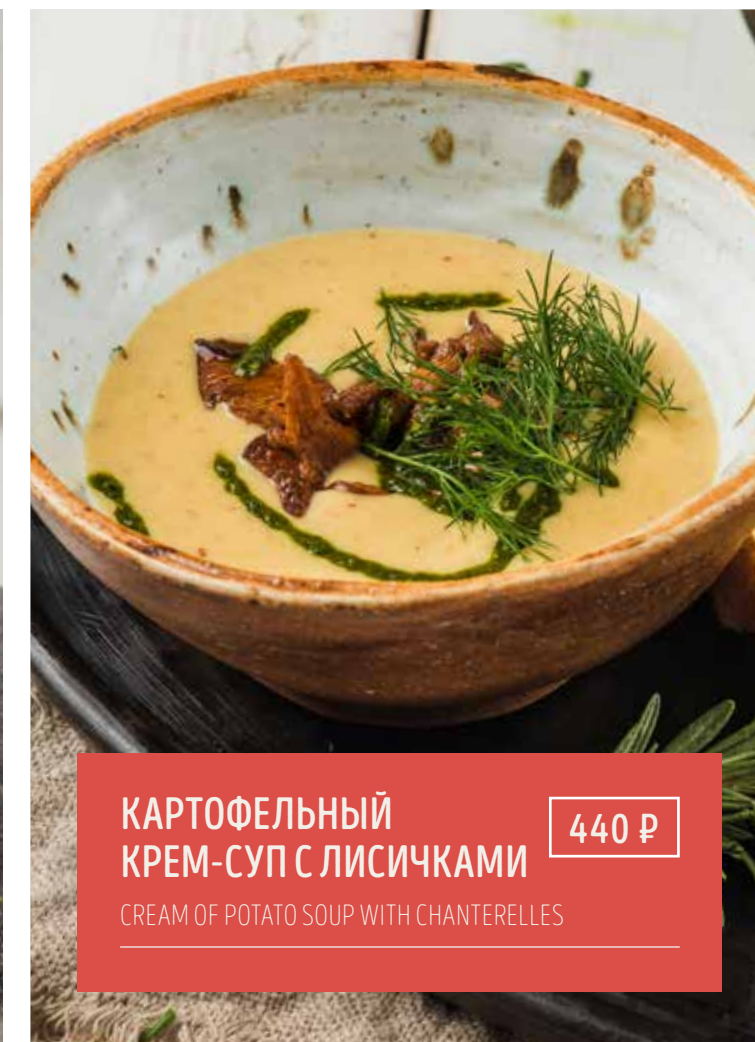
330 ₺



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

430 ₺

CREAM OF BROCCOLI SOUP
WITH SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE



КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ

440 ₺

CREAM OF POTATO SOUP WITH CHANTERELLES



ЧУЧВАРА-ШУРПА

310 ₺

CHUCHVARA-SHURPA

Отварные домашние пельмени с бараниной в бульоне

Homemade dumplings with mutton in broth



УХА

FISH SOUP

370 ₺



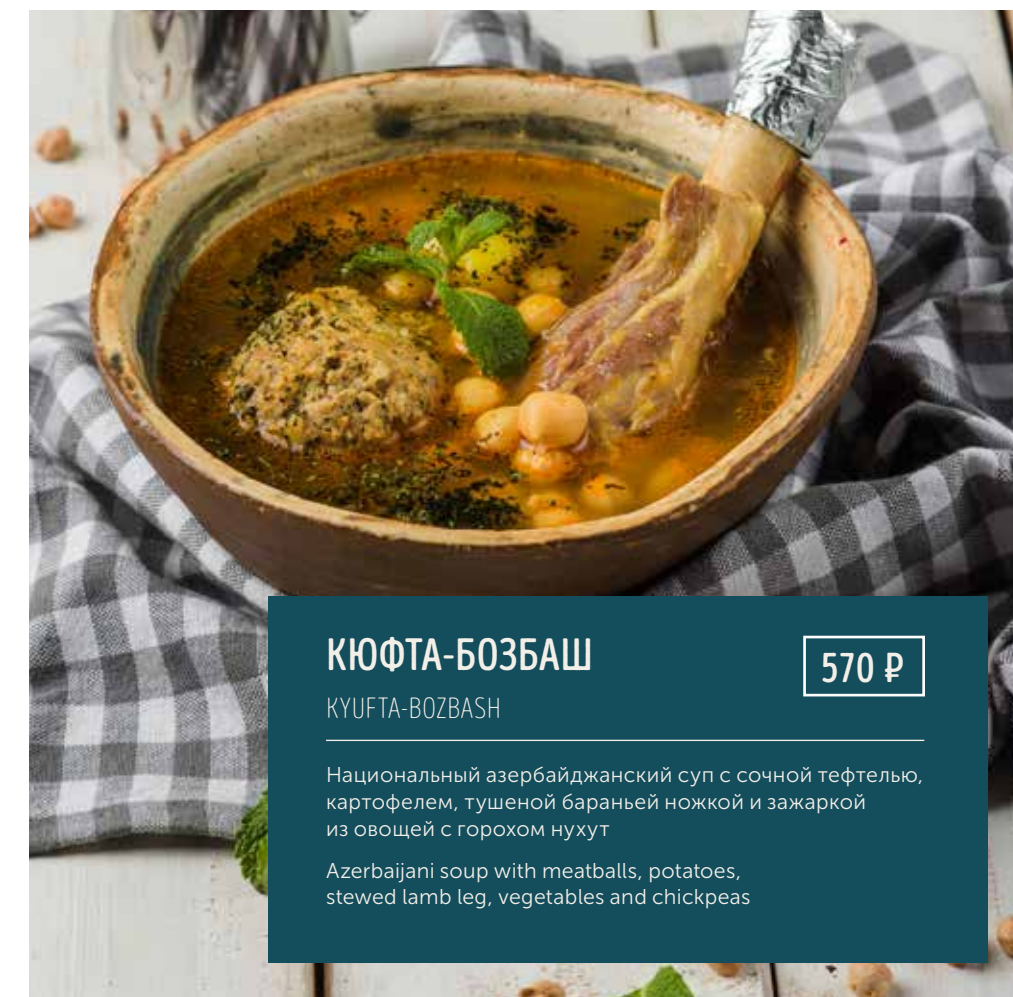
ХАШЛАМА

470 ₺

KHASHLAMA

Наваристый бульон с зеленью, отварные кусочки телячьей грудки подаются отдельно

Rich broth with herbs, boiled pieces of veal breast served separately



КЮФТА-БОЗБАШ

570 ₺

KYUFTA-BOZBASH

Национальный азербайджанский суп с сочной тефтелью, картофелем, тушеной бараньей ножкой и зажаркой из овощей с горохом нухут

Azerbaijani soup with meatballs, potatoes, stewed lamb leg, vegetables and chickpeas

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE

ЦИЦИЛА

TSITSILA

Цыпленок, запеченный до золотистой корочки с национальными грузинскими специями. Подается с соусом ткемали

Chicken baked until golden brown with national Georgian spices. Served with tkemali sauce

710 ₺

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

MANTI WITH MUTTON

370 ₺

ХИНКАЛИ (1 ШТ.)

KHINKALI (1 PC)

105 ₺

с бараниной / со свиной и говядиной / с телятиной
with mutton / with pork-and-beef / with veal

Большие грузинские пельмени домашнего приготовления с мясной начинкой на выбор и ароматными специями

Homemade large Georgian dumplings stuffed with meat of your choice and fragrant spices

ЧАХОХБИЛИ

CHAKHOBILI

410 ₺

Нежные кусочки куриного бедра, обжаренные с луком и грузинскими специями

Tender chicken leg quarter pieces, roasted with onions and Georgian spices

КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

440 ₺

Нежные телячьи потрошки, обжаренные с репчатым луком, томатной пастой, специями и зернами граната

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



ЧАНАХИ

CHANAKHI

490 ₺

Тушеная мякоть баранины в ароматном наваристом бульоне с овощами

Stewed mutton fillet in rich fragrant broth with vegetables

КОВУРМА ЛАГМАН С БАРАНИНОЙ / С ГОВЯДИНОЙ

510 ₺

KOVURMA LAGMAN WITH MUTTON OR WITH BEEF

Домашняя лапша, обжаренная с кусочками нежной баранины или говядины (на выбор), овощами и узбекскими специями. Подается с глазуньей

Homemade noodles, roasted with tender mutton or beef pieces (of your choice), vegetables and Uzbek spices. Served with fried egg on top



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

710 ₺

Обжаренный цыпленок по-чкмерски в сметанно-чесочном соусе

Chicken roasted by a Chkmeri recipe in sour cream and garlic sauce

ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI

510 ₺

Аппетитные кусочки телятины, тушеные с овощами, зеленью и ароматными кавказскими специями

Veal pieces stewed with vegetables, greens and georgian spices



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN ODZHANURI

570 ₺

Кусочки свинины с картофелем в томатном соусе с добавлением кинзы и аджики

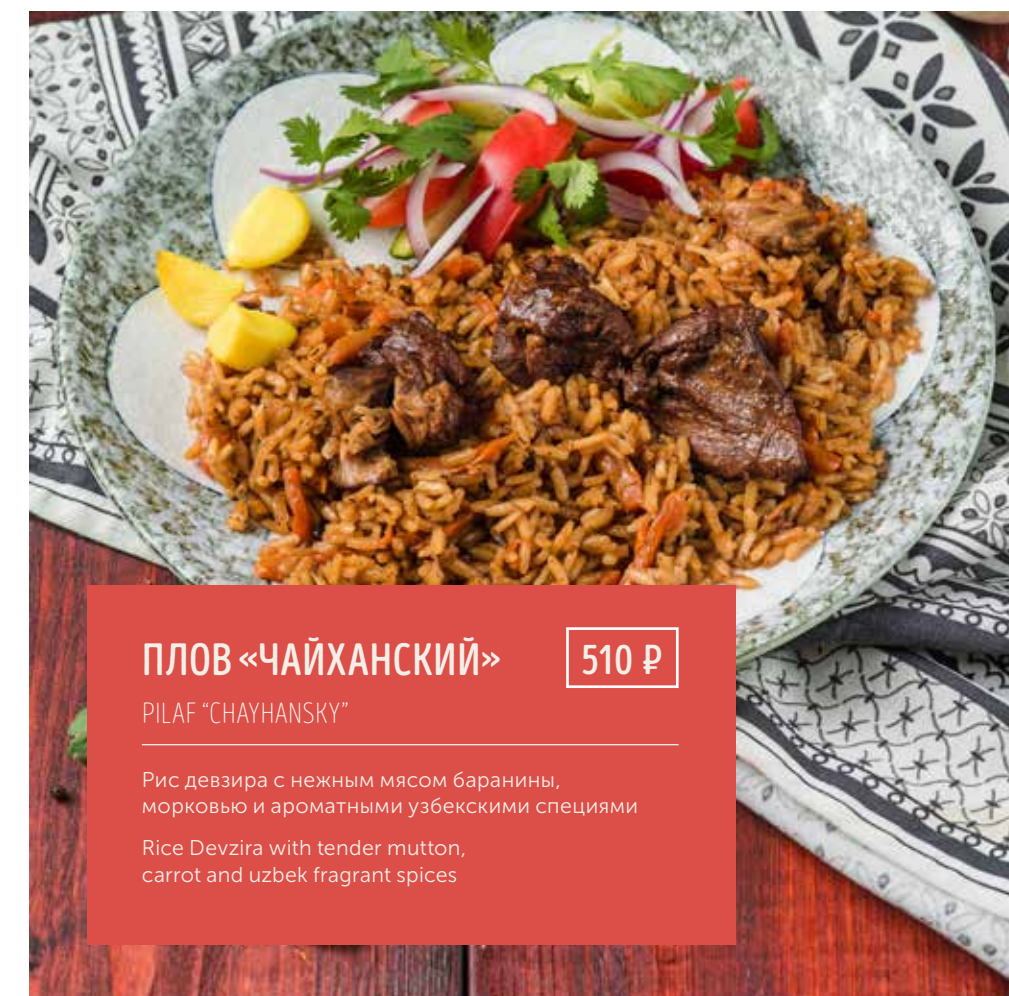
Pork pieces with potatoes in tomato sauce with addition of coriander leaves and adjika

ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ

UZBEK PILAF

с бараниной / с курицей
with mutton / with chicken

490 ₺



ПЛОВ «ЧАЙХАНСКИЙ»

PILAF "CHAYHANSKY"

510 ₺

Рис девзира с нежным мясом баранины, морковью и ароматными узбекскими специями

Rice Devzira with tender mutton, carrot and Uzbek fragrant spices

**ЯГНЕНОК
С ЧЕЧЕВИЦЕЙ**

LAMB WITH LENTILS

710 ₺



**ФИЛЕ СУДАКА, ЗАПЕЧЕННОЕ
В ПЕРГАМЕНТЕ**

PARCHMENT-BAKED
PIKE PERCH FILLET

690 ₺

**СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ
В ФОЛЬГЕ**

740 ₺

FOIL-BAKED SALMON

Стейк из семги с овощами, запеченный в фольге. Подается с соусом ткемали

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



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

HOMEMADE MEATBALLS
WITH MASHED POTATOES

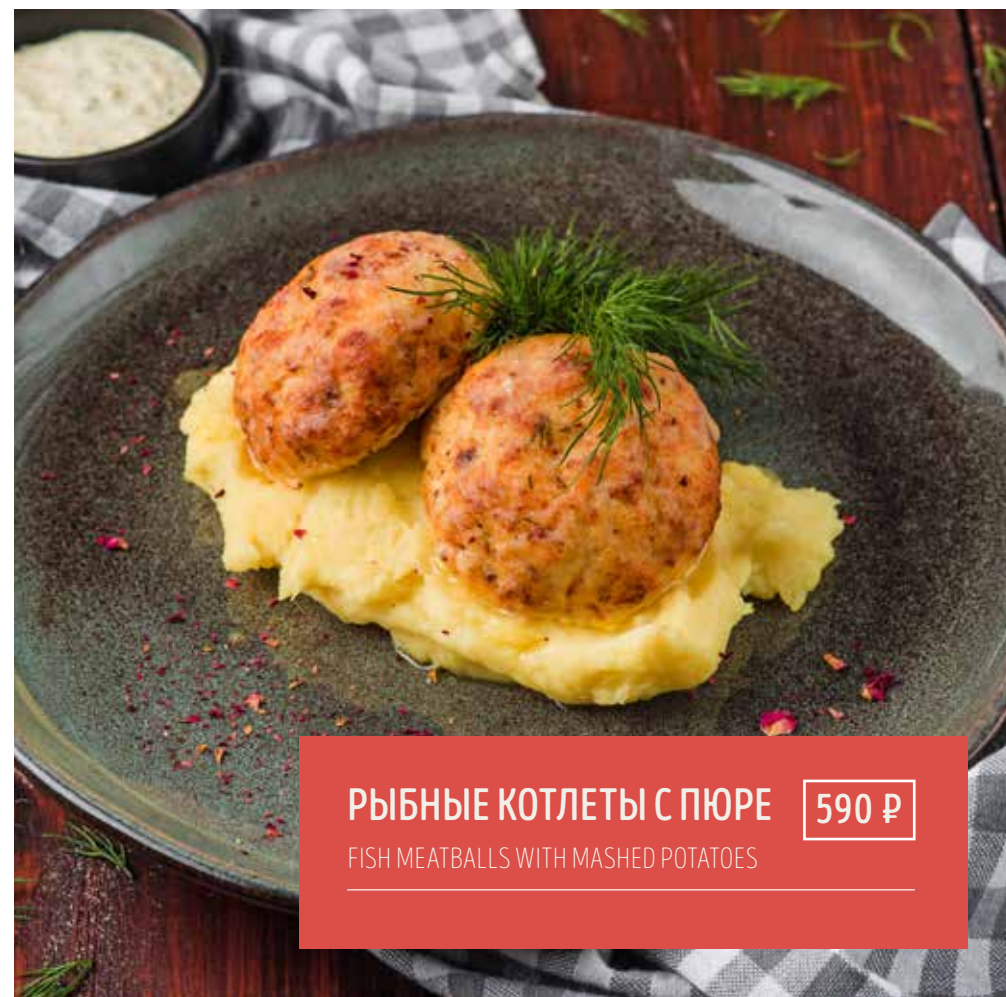
440 ₺



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ

590 ₺

FISH MEATBALLS WITH MASHED POTATOES



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

790 ₺

KARELIAN TROUT WITH LEEK IN CREAM SAUCE

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

**ФИЛЕ СИБАСА
В ТОМАТНОМ
СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

760 ₺

SEA BASS FILLET IN TOMATO SAUCE
WITH POTATOES



**ДОМАШНЯЯ ПАСТА
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ**

560 ₺

HOMEMADE PASTA WITH SMOKED SALMON



**ДОМАШНЯЯ ПАСТА
С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ**

570 ₺

HOMEMADE PASTA WITH SHRIMPS AND ZUCCHINI



**БЕФСТРОГАНОВ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

570 ₺

BEEF STROGANOFF WITH PORCINI
AND MASHED POTATOES



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

630 ₺

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES



**ДОМАШНЯЯ ПАСТА
С БАРАНИНОЙ**

560 ₺

HOMEMADE PASTA WITH MUTTON



**ДОМАШНЯЯ ПАСТА
«КАРБОНАРА»**

490 ₺

HOMEMADE PASTA CARBONARA



БЛЮДА НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED DISHES

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

TUNA STEAK

830 ₺

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED SALMON

740 ₺

СИБАС НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED SEA BASS

740 ₺

МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF MEDALLION

770 ₺

с сыром горгонзола / в медово-горчичном соусе
with gorgonzola cheese / in honey-mustard sauce

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ /
БАРАШКА / ТЕЛЕНКА

CHICKEN / MUTTON / VEAL LULAH KEBAB

440/590/590 ₺



ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 770 ₺
LAMB LOIN SHISH-KEBAB



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 690 ₺
LAMB FILLET SHISH-KEBAB



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 520 ₺
PORK SHISH-KEBAB



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 460 ₺
CHICKEN LEG QUARTER SHISH-KEBAB

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЕНКА
VEAL SHISH-KEBAB

690 ₺



БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ КОПТИЛЬНИ

HOME-SMOKED DISHES

СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ
И СОУСОМ ТАРТАР

MACKEREL WITH BOILED POTATOES
AND TARTAR SAUCE

690 ₺



КУРИНАЯ
ГРУДКА
CHICKEN BREAST

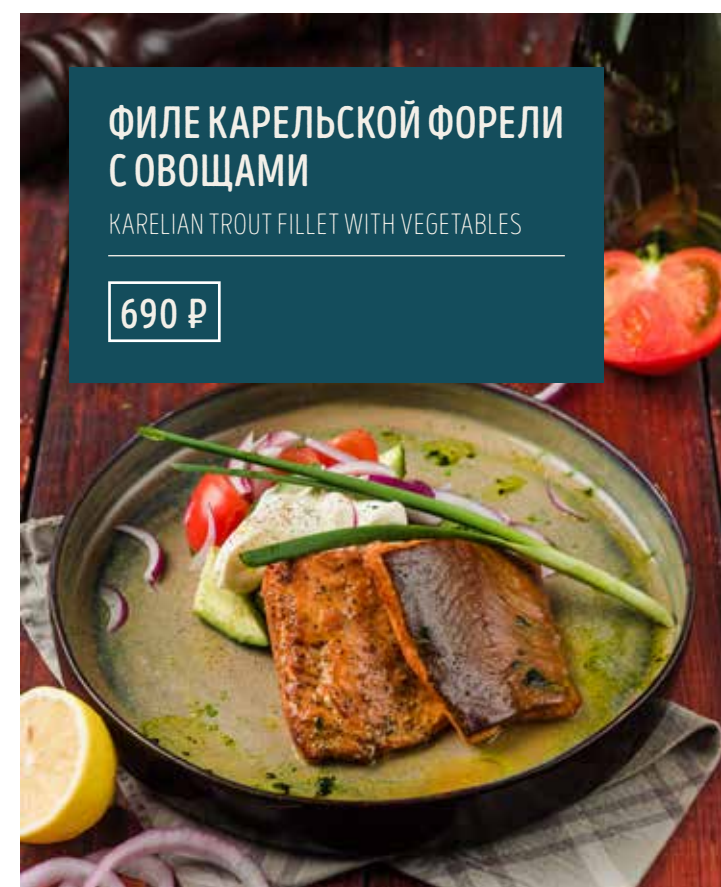
570 ₺



ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ
С ОВОЦАМИ

KARELIAN TROUT FILLET WITH VEGETABLES

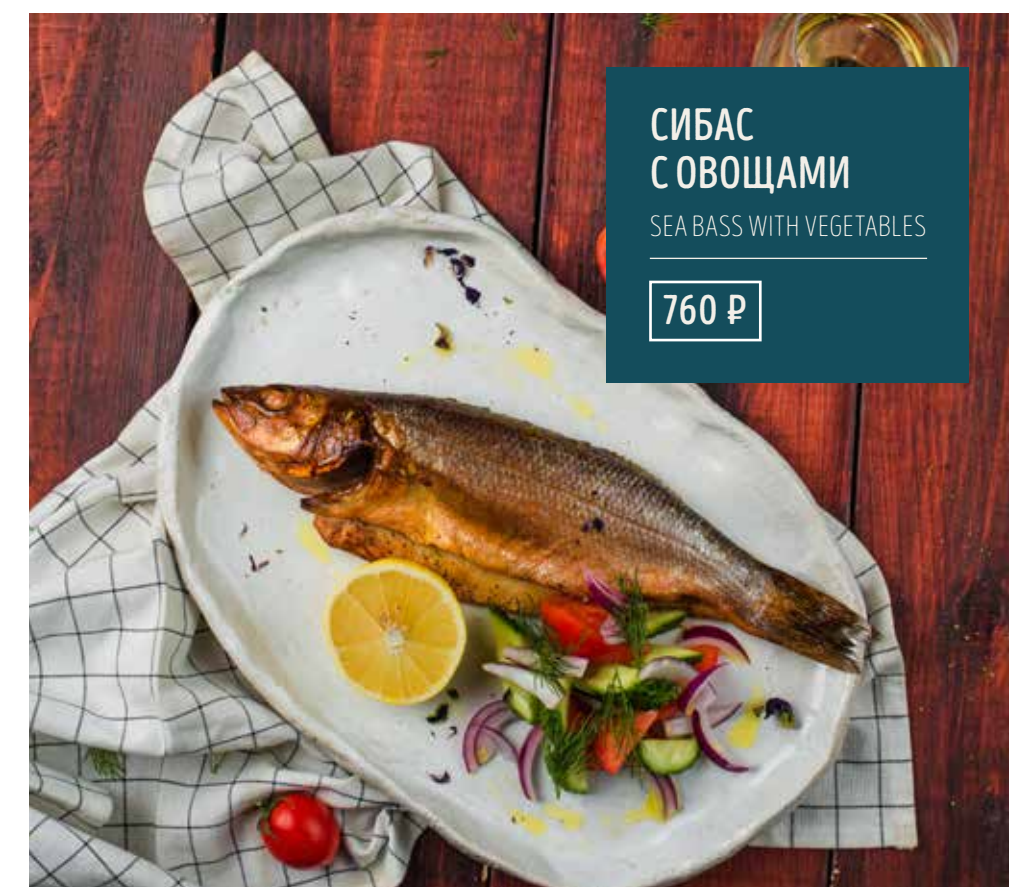
690 ₺



СИБАС
С ОВОЦАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES

760 ₺



ГАРНИРЫ

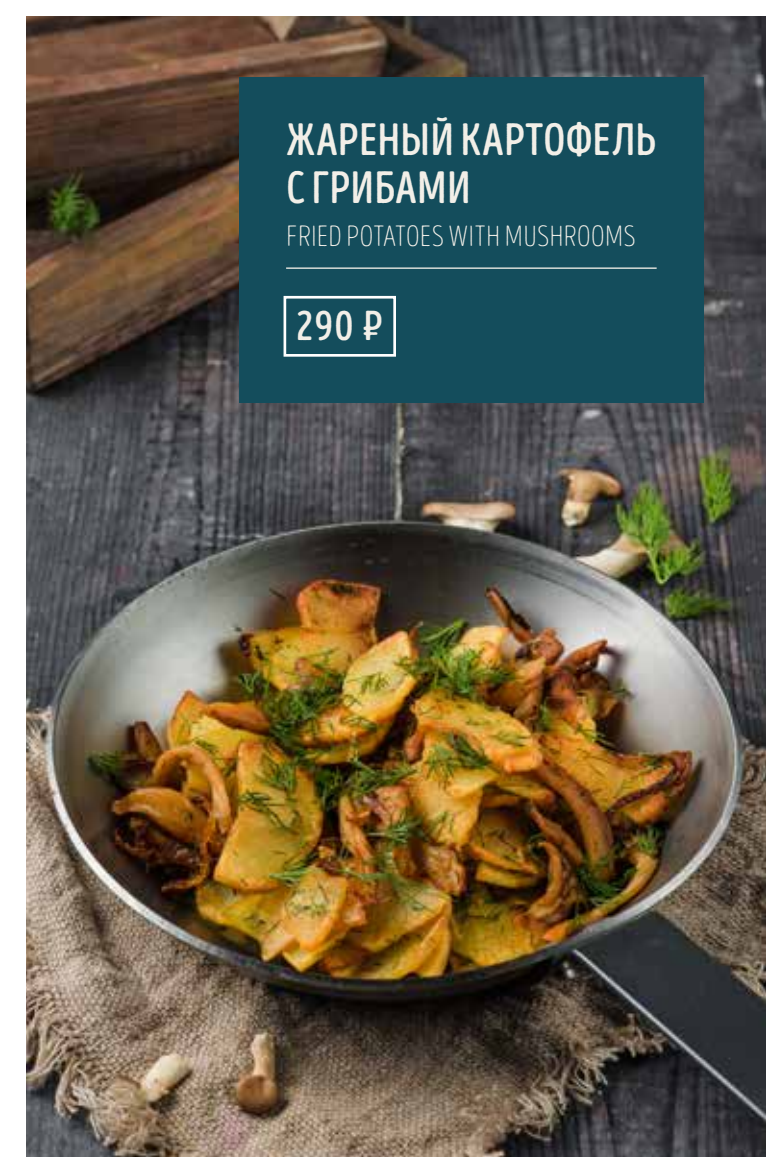
SIDE DISHES



ОВОЩИ ГРИЛЬ 180 ₺
В АССОРТИМЕНТЕ (100Г)
ASSORTED GRILLED VEGETABLES (100G)
Цукини / баклажан / черри / паприка / шампиньоны
Zucchini / eggplant / cherry tomatoes / paprika / field mushrooms



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ 190 ₺
CORN ON THE COB
на выбор: отварной в молоке / жаренный на гриле
boiled in milk / grilled (of your choice)



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS
290 ₺



РИС ЖАСМИН 230 ₺
JASMINE RICE



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES
170 ₺



ЛУК-ПОРЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ 370 ₺
LEEK IN CREAM SAUCE



БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРАВАМИ 360 ₺
BABY POTATOES BAKED WITH HERBS



МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ
MIXED BROCCOLI AND CAULIFLOWER WITH PARMESAN
390 ₺

ХЛЕБ

BREAD

ДОМАШНИЙ
ХЛЕБ

150 ₺

HOMEMADE BREAD

ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА

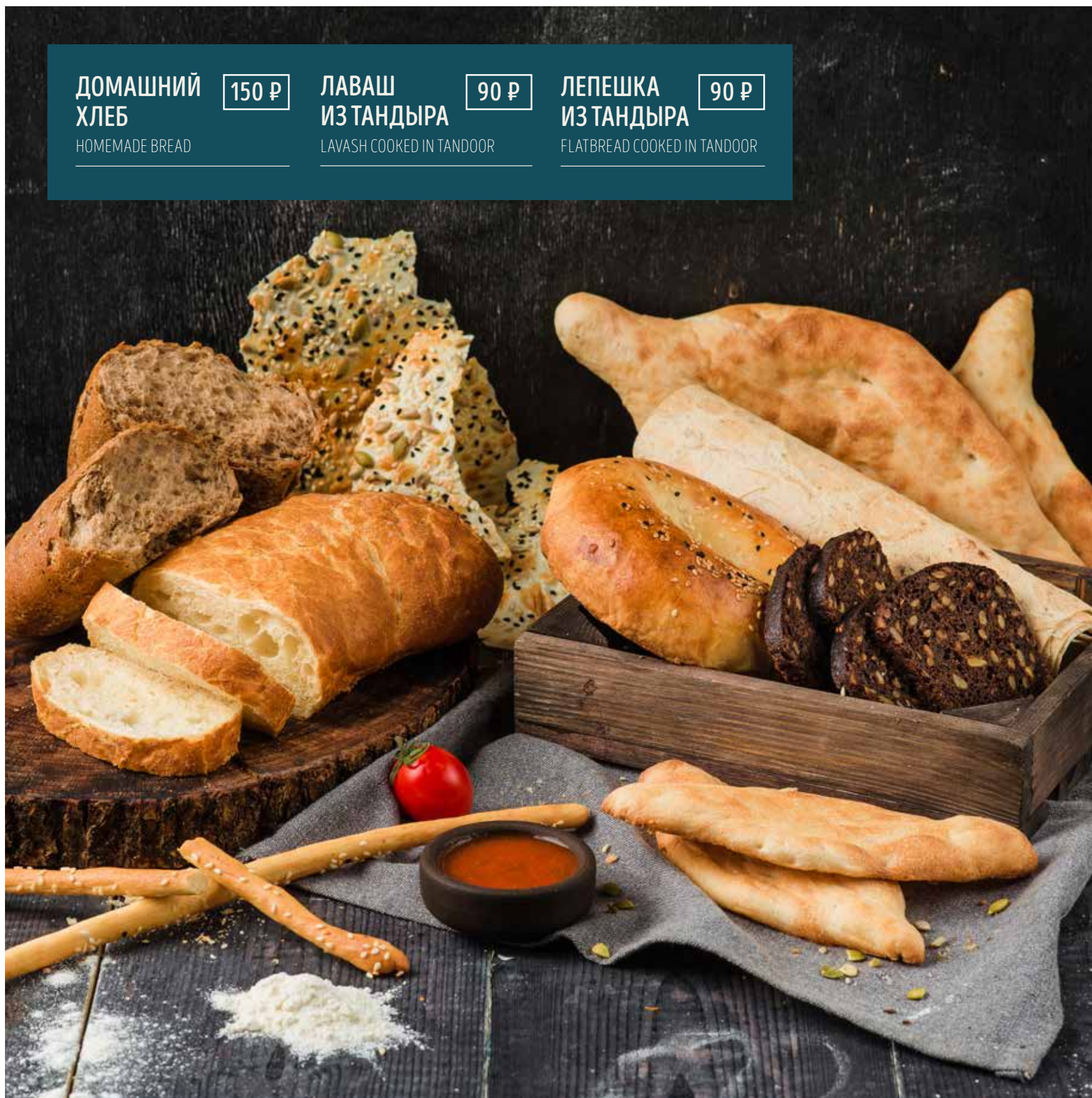
90 ₺

LAVASH COOKED IN TANDOOR

ЛЕПЕШКА
ИЗ ТАНДЫРА

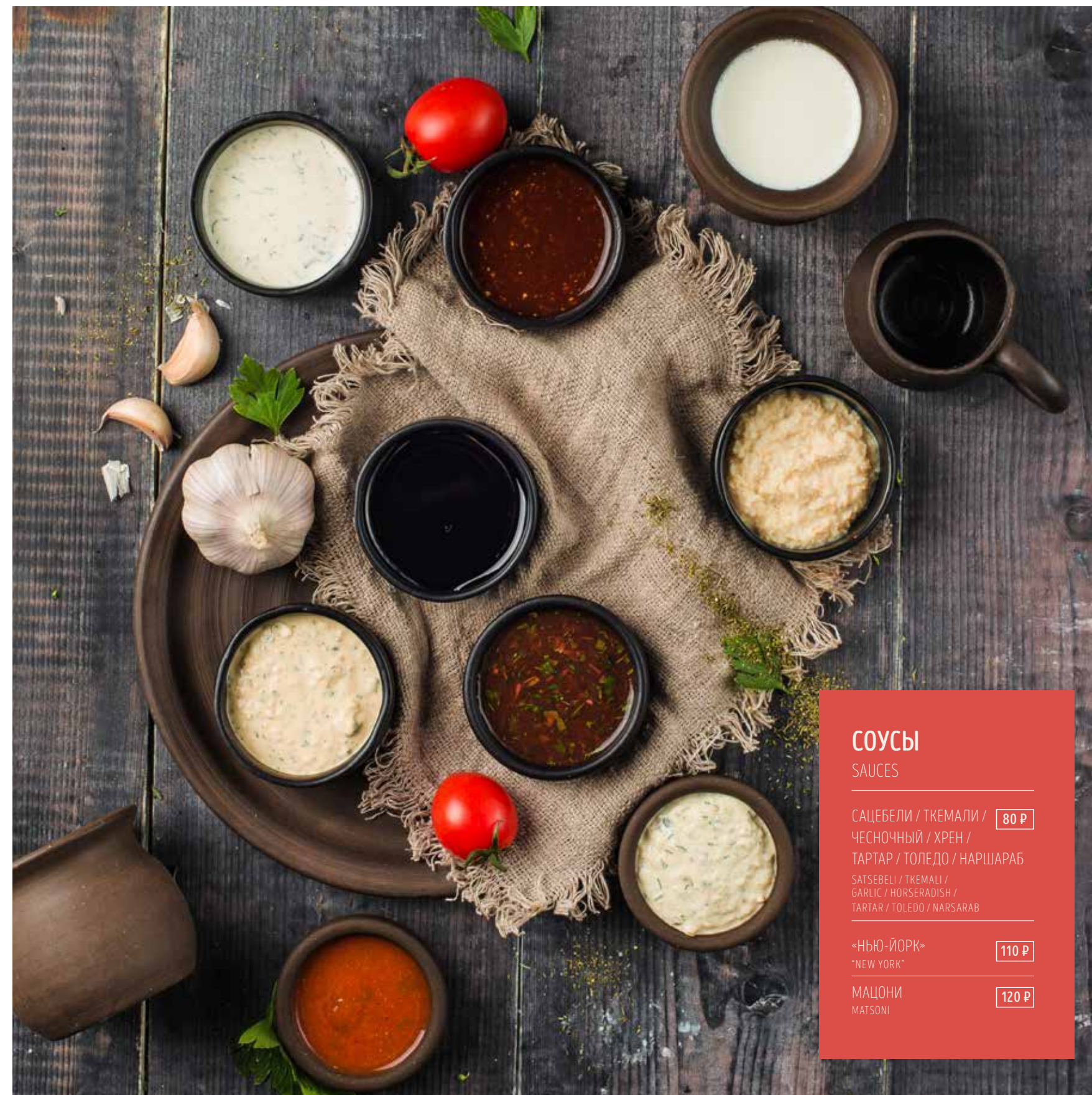
90 ₺

FLATBREAD COOKED IN TANDOOR



СОУСЫ

SAUCES



СОУСЫ

SAUCES

САЦЕБЕЛИ / ТКЕМАЛИ / 80 ₺

ЧЕСНОЧНЫЙ / ХРЕН /
ТАРТАР / ТОЛЕДО / НАРШАРАБ

SATSEBELI / TKEMALI /
GARLIC / HORSERADISH /
TARTAR / TOLEDO / NARSARAB

«НЬЮ-ЙОРК» / 110 ₺
"NEW YORK"

МАЦОНИ / 120 ₺
MATSONI

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

370 ₺

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

Домашнее безе с нежным сливочным кремом, свежей клубникой, миндальными лепестками и ягодным соусом

Homemade meringue with tender butter cream, fresh strawberry, almond flakes and berry sauce

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ASSORTED ICE-CREAM

ВАНИЛЬНОЕ / ШОКОЛАДНОЕ / КРЕМ-БРЮЛЕ / ФИСТАШКОВОЕ / ЗЕЛЕНый ЧАЙ

VANILLA / CHOCOLATE / CREME-BRULEE / PISTACHIO / GREEN TEA

95 ₺

1 ШАРИК / ONE SCOOP

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

ASSORTED SORBET

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

LIME / MANGO AND PASSION FRUIT / STRAWBERRY

95 ₺

1 ШАРИК / ONE SCOOP

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

170 ₺

ORIENTAL STYLE COFFEE

ПЕЛАМУШИ

240 ₺

PELAMUSHI

Грузинский густой пудинг из виноградного сока и кукурузной муки

Georgian dense pudding made of grape juice and corn meal



**ЧУРЧХЕЛА
С ФУНДУКОМ /
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ** 240 ₺
CHURCHKHELA
Traditional Georgian sweets made of
pelamushi and hazelnuts
or walnuts of your choice



**МАЦОНИ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ** 230 ₺
MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS
Homemade dessert dairy with honey and walnuts



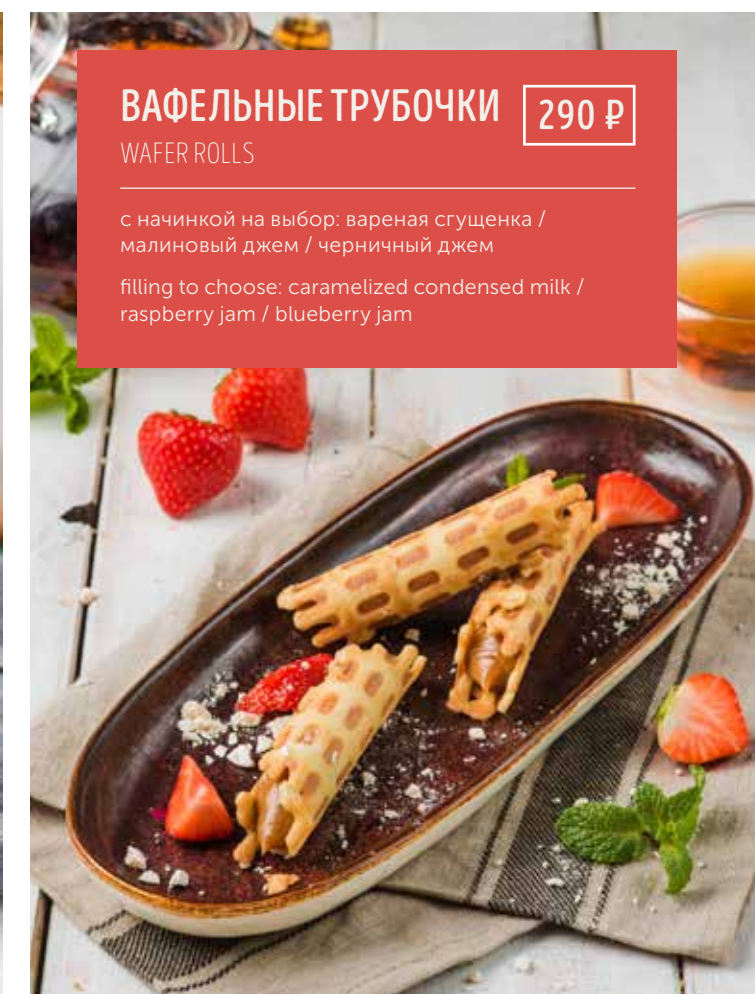
МАКОВЫЙ ТОРТ 330 ₺
POPPY CAKE
Бисквитный торт с маком. Подается
с карамельным соусом и ванильным
мороженым
Sponge cake with poppy seeds.
Served with caramel sauce
and vanilla ice cream



**ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ
В АССОРТИМЕНТЕ** 270 ₺
ASSORTED HOMEMADE JAM
Грецкий орех, кизил, белая черешня, малина, черника
Walnut, cornel berry, rainier cherry, raspberry, blueberry



ПАХЛАВА 390 ₺
BAKLAVA
с фисташковым пралине
и ванильным мороженым
with pistachio praline
and vanilla ice-cream



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ 290 ₺
WAFFER ROLLS
с начинкой на выбор: вареная сгущенка /
малиновый джем / черничный джем
filling to choose: caramelized condensed milk /
raspberry jam / blueberry jam



ЧИЗКЕЙК 310 ₺
CHEESECAKE



ЧАРОЗИ СО СТЕВИЕЙ 350 ₺
CHAROZI WITH STEVIA

Легкий десерт из мусса с манго и маракуйей на воздушном бисквите. Украшается клубникой и кокосовой стружкой
Light dessert made of mango and passion fruit mousse on fluffy sponge-cake. Decorated with strawberry and coconut flakes



ЯБЛОЧНЫЙ «НАПОЛЕОН»
APPLE "NAPOLEON"
340 ₺



«МЕДОВИК» 340 ₺
"HONEY CAKE"



«ПТИЧЬЕ МОЛОКО» 330 ₺
CAKE "BIRD'S MILK"



МОРКОВНЫЙ ТОРТ 310 ₺
CARROT CAKE



«ЗГАПАРИ» 340 ₺

“ZGAPARI”

Медово-шоколадный десерт с нежным кремом

Honey and chocolate dessert with tender cream



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ 360 ₺

BLUEBERRY PIE WITH HOMEMADE ICE-CREAM



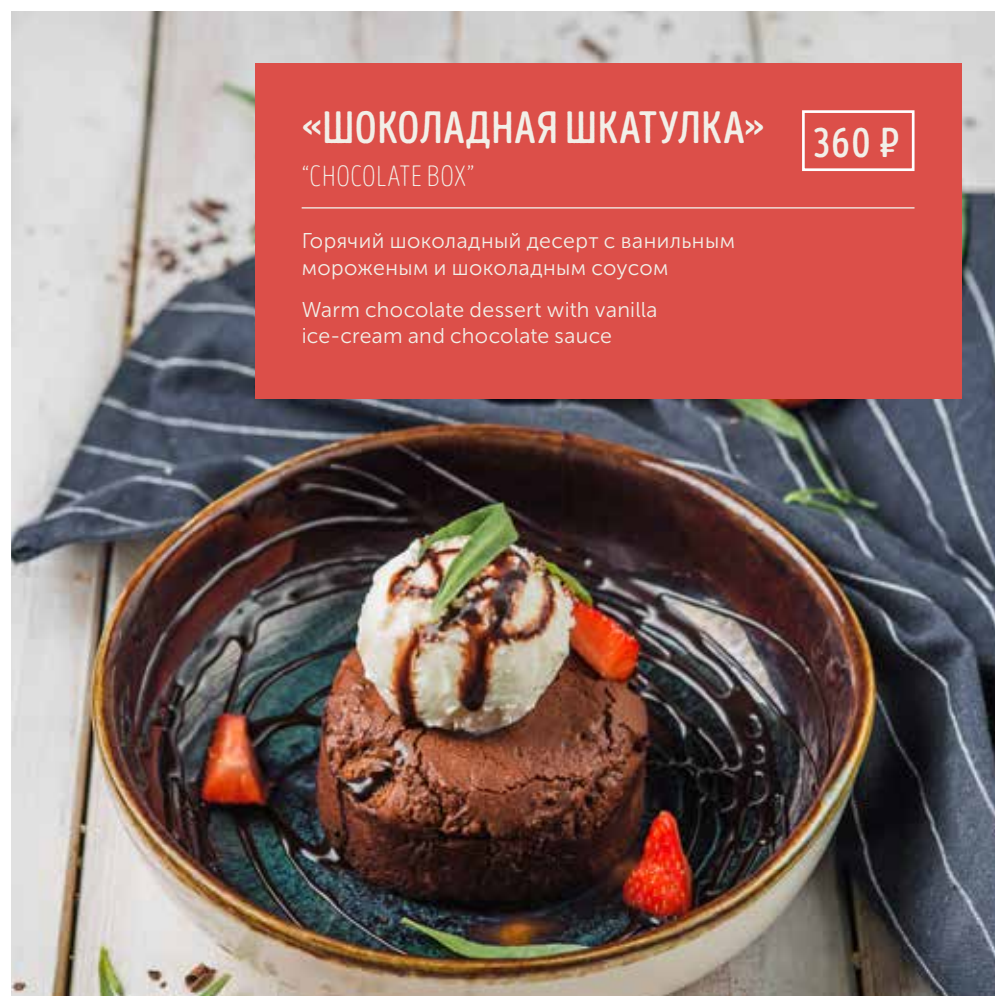
ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК» 410 ₺

HOMEMADE “SOUR CREAM CAKE”



«НАПОЛЕОН» 340 ₺

“NAPOLEON”



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА» 360 ₺

“CHOCOLATE BOX”

Горячий шоколадный десерт с ванильным мороженым и шоколадным соусом

Warm chocolate dessert with vanilla ice-cream and chocolate sauce



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ 790 ₺

SEASONAL FRUITS

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	150/15	9,0	33,0	20,0	412
ПХАЛИ ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА	150/15	10,0	28,0	16,0	353
ПХАЛИ ИЗ КАПУСТЫ И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ	150/3	8,0	25,0	14,0	313
АЙРАН ОТ ШЕФА	220	5,0	9,0	9,0	141
СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	100/100/30/7/2	19,0	32,0	22,0	445
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	180/30/6	6,0	38,0	32,0	491
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	365	7,0	1,0	32,0	161
САЦИВИ	230/2	22,0	45,0	5,0	519
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	100/2	44,0	15,0	1,0	320
БУЖЕНИНА	100/2	20,0	53,0	1,0	559
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30/20/5	14,0	12,0	5,0	185
БАСТУРМА	80/1	12,0	16,0	0,0	193
ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ	130/8/5/2	8,0	70,0	17,0	727
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	300/10	3,0	1,0	17,0	85
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	260/50/5	56,0	57,0	12,0	786
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	120/20/10/5/1	22,0	18,0	20,0	326
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	110/50/4/2	26,0	27,0	25,0	440

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ «БАХОР»	200/1	11,0	33,0	6,0	367
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	240/1	2,0	0,0	13,0	63
САЛАТ «АЧИК-ЧУК»	170/2	1,0	0,0	9,0	43
САЛАТ «ОЛИВЬЕ»	270/10/1/1	14,0	46,0	22,0	561
САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ»	165/2	16,0	14,0	9,0	228
САЛАТ «ТАШКЕНТ»	175/1	19,0	39,0	17,0	492
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	270/1	7,0	20,0	14,0	262
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ	200/2	3,0	0,0	13,0	66
САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ	230/30/10	14,0	47,0	21,0	559
САЛАТ «ДЕРВИШ»	200/2	12,0	35,0	11,0	413
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, ТЕЛЯТИНОЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	220/5	25,0	46,0	19,0	591
САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	260	32,0	32,0	11,0	460
САЛАТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ТОМАТОВ С ДОМАШНИМ СЫРОМ	320/2	29,0	36,0	11,0	488
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	270	7,0	21,0	33,0	347

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	225/5/1	12,0	71,0	25,0	788
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	230	10,0	25,0	13,0	313
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ	270	24,0	84,0	13,0	900
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ	220	33,0	55,0	12,0	677
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	240	24,0	20,0	14,0	335

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САМСА С КУРИЦЕЙ	135/30/1	15,0	47,0	27,0	594
САМСА С БАРАНИНОЙ	135/30/1	15,0	34,0	45,0	545
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150/30	10,0	23,0	61,0	487
КУТАБЫ С СЫРОМ	150/30	24,0	35,0	47,0	600
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	150/30	11,0	16,0	65,0	449
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	150/30	21,0	28,0	48,0	525
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ СУЛУГУНИ	180	24,0	101,0	53,0	1216
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	165	15,0	95,0	59,0	1149
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	165	20,0	89,0	61,0	1126
ГОМИ	420	24,0	20,0	64,0	529
ЭЛАРДЖИ	350/200	43,0	49,0	70,0	890
ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ	100/30	17,0	28,0	51,0	526
ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ	170/30/2	17,0	22,0	51,0	474
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	210/80/30/6	26,0	88,0	86,0	1240
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	240/45/35/2	21,0	33,0	47,0	572
АЧМА	300/140	72,0	106,0	94,0	1618
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	150/30/2/2	20,0	36,0	16,0	463
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	150/30/2/2	27,0	36,0	19,0	510
ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	245	45,0	45,0	12,0	637
ЖАРЕННЫЙ КОПЧЕНЫЙ СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	245	44,0	43,0	6,0	583
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	350	52,0	60,0	107,0	1171
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	400	60,0	68,0	127,0	1366

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	480	71,0	81,0	127,0	1524
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	400	52,0	60,0	107,0	1171
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	460	79,0	82,0	128,0	1560
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ)	345/30	30,0	86,0	61,0	1144
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ (С МАЙОНЕЗНО-СОЕВЫМ СОУСОМ)	345/30	29,0	43,0	63,0	755
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	600	94,0	126,0	123,0	2000
КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	470	45,0	57,0	133,0	1223
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ	300/5/2	51,0	114,0	97,0	1614
ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ	400	57,0	107,0	127,0	1697
ЛЕПЕШКА С КРЕМОМ ИЗ СУЛУГУНИ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	300	19,0	47,0	67,0	766

СУПЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	320/2	19,0	24,0	13,0	343
ЧУЧВАРА-ШУРПА	350/30/1	18,0	18,0	55,0	454
БОРЩ	385/30/3	35,0	39,0	23,0	583
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	300/2	17,0	29,0	22,0	423
ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ	300/2	33,0	27,0	11,0	416
УХА	380/1	12,0	11,0	11,0	189
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	320/15/10/1	14,0	44,0	18,0	525
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ	300/35/1	25,0	83,0	55,0	1067
ПИТИ	540/30	49,0	33,0	58,0	725
ЛАГМАН	310/10/1	26,0	94,0	55,0	1171
ХАШЛАМА	350/15/3	48,0	5,0	5,0	260
ТОМ ЯМ	350/80	42,0	42,0	94,0	927
КЮФТА-БОЗБАШ	600	60,0	27,0	69,0	761

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	1 шт./95	9,0	9,0	24,0	214
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	1 шт./95	8,0	11,0	24,0	223
ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ	1 шт./95	11,0	1,0	24,0	153
МАНТЫ С БАРАНИНОЙ	180/30/1	15,0	53,0	34,0	677
ЧАХОХБИЛИ	250/2	25,0	31,0	14,0	433
КОТЛЕТЫ ПО -ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ	155/170/40/2	39,0	91,0	44,0	1148
КУЧМАЧИ	280/5	42,0	92,0	14,0	1048
ЧАНАХИ	400/40/1	29,0	46,0	26,0	642
ЧАШУШУЛИ	230/1	39,0	35,0	18,0	544
КОВУРМА ЛАГМАН С БАРАНИНОЙ	340/40/10/2	26,0	124,0	46,0	1407
КОВУРМА ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ	340/40/10/2	28,0	123,0	43,0	1405
ПЛОВ «УЗБЕКСКИЙ» С БАРАНИНОЙ	300/30/30/12/3	41,0	72,0	177,0	1522
ПЛОВ «УЗБЕКСКИЙ» С КУРИЦЕЙ	300/30/30/12/3	44,0	41,0	163,0	1193
ДОМАШНЯЯ ПАСТА «КАРБОНАРА»	280	29,0	113,0	50,0	1332
ПЛОВ «ЧАЙХАНСКИЙ»	300/30/30/12/3	36,0	49,0	157,0	1215
БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	165/170/50/3	28,0	93,0	40,0	1105
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	320	29,0	90,0	54,0	1137
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С БАРАНИНОЙ	350	40,0	106,0	143,0	1686
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ	320/2	23,0	81,0	48,0	1012
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	380	29,0	127,0	41,0	1420
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ	150/170/30/2	35,0	83,0	47,0	1075
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150/120/15/2/2	50,0	58,0	44,0	896
СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ	210/30	33,0	7,0	11,0	236
ФИЛЕ СУДАКА, ЗАПЕЧЕННОЕ В ПЕРГАМЕНТЕ	260/30	29,0	35,0	17,0	501
ЧКМЕРУЛИ	350/150	98,0	110,0	12,0	1428
ЦИЦИЛА	350/ 40/30/7	94,0	99,0	10,0	1310

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	350/40/3	54,0	72,0	75,0	1166
ФИЛЕ СИБАСА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ	350	31,0	24,0	23,0	437
КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	120/120/35	35,0	48,0	18,0	640
БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	160/70/30	39,0	34,0	18,0	531
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА	140/70/30	36,0	48,0	18,0	649
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЕНКА	150/70/30	34,0	45,0	19,0	617
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	165/70/30	48,0	51,0	16,0	718
КУРИНАЯ ГРУДКА	190/70/30	48,0	47,0	17,0	688
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	150/70/30	40,0	84,0	18,0	986
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	150/70/30	44,0	40,0	17,0	601
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЕНКА	160/70/30	52,0	8,0	16,0	341
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	180/70/30	52,0	47,0	19,0	812
МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА	105/100/20/30/2	35,0	51,0	25,0	695
МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ	105/100/20/30/2	32,0	62,0	32,0	809
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	140/70/30	34,0	14,0	21,0	342
СИБАС НА УГЛЯХ	220/30/2	65,0	33,0	8,0	591
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА	165/50/30/30/2	41,0	49,0	11,0	646
КОПТИЛЬНЯ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ	110/190/25	30,0	29,0	11,0	430
СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР	235/100/60/30/3	51,0	76,0	30,0	1011
СИБАС С ОВОЩАМИ	270/90/70	54,0	17,0	8,0	399
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЦУКИНИ	100	2,0	13,0	5,0	144
БАКЛАЖАН	100	2,0	13,0	7,0	149
ЧЕРРИ	100	1,0	12,0	6,0	138

ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПАПРИКА	100	2,0	13,0	9,0	154
ШАМПИНЬОНЫ	100	5,0	14,0	2,0	153
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ)	250/10	10,0	24,0	40,0	410
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ (ОТВАРНОЙ В МОЛОКЕ)	250/10	11,0	14,0	41,0	337
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	170/1	5,0	15,0	30,0	271
РИС ЖАСМИН	150/1	11,0	5,0	120,0	567
МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ	200	10,0	15,0	9,0	209
ЛУК-ПОРЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	230/1	14,0	41,0	31,0	552
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРАВАМИ	200	4,0	13,0	34,0	269
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	230/1	10,0	103,0	52,0	1176
ХЛЕБ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЛЕПЕШКА ИЗ ТАНДЫРА	150	11,0	7,0	68,0	375
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	100/30	7,0	4,0	43,0	232
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	150/30	12,0	15,0	73,0	474
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150/30	12,0	30,0	72,0	609
СОУСЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЦЕБЕЛИ	30	0,0	0,0	2,0	9
ТКЕМАЛИ	30	0,0	0,0	4,0	17
ЧЕСНОЧНЫЙ	30	1,0	8,0	1,0	78
ХРЕН	30	0,0	0,0	4,0	17
ТАРТАР	30	1,0	11,0	3,0	117
ТОЛЕДО	30	1,0	17,0	2,0	163
НАРШАРАБ	30	0,0	0,0	21,0	84
«НЬЮ-ЙОРК»	30	1,0	0,0	5,0	22
МАЦОНИ	150	4,0	9,0	7,0	127
ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ	50/1	2,0	5,0	11,0	96
МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ	50/1	2,0	6,0	14,0	114
МОРОЖЕНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ	50/1	2,0	6,0	11,0	102

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
МОРОЖЕНОЕ ЗЕЛЕНЬЙ ЧАЙ	50/1	0,0	0,0	13,0	51
МОРОЖЕНОЕ ФИСТАШКОВОЕ	50/1	2,0	6,0	12,0	110
СОРБЕТ ЛАЙМ	50/1	0,0	0,0	2,0	9
СОРБЕТ МАНГО-МАРАКУЙЯ	50/1	1,0	0,0	11,0	49
СОРБЕТ КЛУБНИКА	50/1	0,0	0,0	4,0	17
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	80/20	3,0	7,0	21,0	158
ПЕЛАМУШИ	130/25/10/1	6,0	17,0	48,0	368
МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	240	9,0	24,0	38,0	399
ЧУРЧЕЛА	70/1	5,0	15,0	63,0	408
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	150	0,0	0,0	93,0	372
ДЖЕМ МАЛИНА	150	1,0	0,0	80,0	323
ДЖЕМ ЧЕРНИКА	150	3,0	2,0	67,0	299
ПАХЛАВА С ФИСТАШКОВЫМ ПРАЛИНЕ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	130/50/10/5/4/2	14,0	51,0	106,0	936
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ СО СГУЩЕННОЙ	90/12/1/1	6,0	15,0	59,0	392
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ С МАЛИНОВЫМ ДЖЕМОМ	90/12/1/1	6,0	26,0	32,0	386

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ С ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ	90/12/1/1	6,0	28,0	33,0	408
МОРОЖЕНОЕ ТОРТ	170/12/2	13,0	49,0	129,0	1013
МАКОВЫЙ ТОРТ	135/50/3/1	14,0	58,0	68,0	849
«ПТИЧЬЕ МОЛОКО»	150/10/30/5	16,0	35,0	126,0	884
ЧИЗКЕЙК	160/10/4/1	9,0	40,0	47,0	583
«МЕДОВИК»	130/20/4/1/1	7,0	27,0	75,0	572
«ЭГАПАРИ»	130/5/5/5/1	7,0	28,0	79,0	600
ЯБЛОЧНЫЙ «НАПОЛЕОН»	150/25	5,0	30,0	72,0	577
«НАПОЛЕОН»	150/15	8,0	37,0	47,0	554
«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»	125/50/15/1	7,0	38,0	69,0	651
ЧАРОЗИ СО СТЕВИЕЙ	130/6/3/1	6,0	19,0	30,0	312
БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	150/30/25/1/1	9,0	30,0	121,0	787
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ	160/45/30/4/1	12,0	52,0	73,0	811
ДОМАШНИЙ «СМЕТАННИК»	160/18/5/2/1	7,0	34,0	52,0	544
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	1000/3	6,0	3,0	114,0	510

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. 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.

ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES. PAYMENT SHALL BE MADE IN RUBLES OR BY MAIN CREDIT CARDS. THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT AND ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD. AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST.



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

WE ARE HAPPY TO DELIVER LUNCH, DINNER OR BREAKFAST FOR YOUR CALL

ДЕТСКИЕ НАБОРЫ НА ДОСТАВКУ / CHILDREN'S SETS DELIVERY

№ 1

**БОРЩ С КУРИЦЕЙ, КУРИНЫЕ ТЕФТЕЛИ ПОД СОУСОМ ИЗ БРОККОЛИ,
ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ, КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Borsch with chicken, Chicken meatballs with broccoli sauce,
Cookies Nuts with boiled condensed milk, Dried fruits compote

№ 2

**КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, СОСИСКА В ТЕСТЕ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ, ТАРТАЛЕТКИ С ЯГОДАМИ И МАЛИНОВЫМ
ИЛИ ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ НА ВЫБОР, КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Chicken soup with homemade noodles, Sausage in dough with French fries, Tartlets
with berries and raspberry or blueberry, jam of your choice, Dried fruits compote

№ 3

**КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ, ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ, КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Cream soup with cauliflower, Nuggets with chicken,
Waffle rolls with boiled condensed milk, Dried fruits compote



Санкт-Петербург, Индустриальный пр-т, 17, корп. 1, лит. А
Saint Petersburg, 17 Industrialny prospect, building 1, lit. A



Резерв столов: (812) 640-16-16
Доставка ресторана: 903-16-93
GDS: +7 (812) 640-33-73

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР РУССКИХ Е. С.
CEO RUSSKIKH E. S.

ДАТА _____ М. П.

DATE _____

ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ПР-Т, 17/1
ТЕЛЕФОН: (812) 640-16-16 ДОСТАВКА: (812) 903-16-93

17/1 INDUSTRIALNY AVE.
CONTACT NUMBER: (812) 640-16-16
DELIVERY: (812) 903-16-93

