

MENU



GEORGIAN DISHES

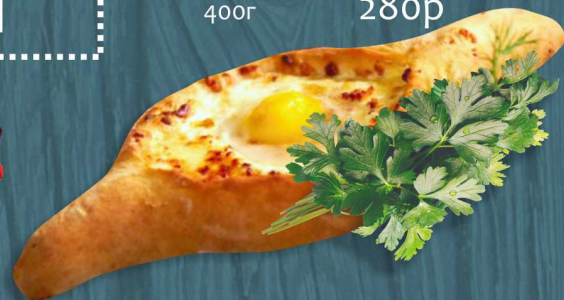
БЛЮДА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Хачапури
по-мегрельски
450г 290р

Хачапури
по-аджарски
400г 280р



МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ
ОТ 5 ШТУК



Хинкали с говядиной 1шт - 90г 40р
Хинкали с бараниной 1шт - 90г 45р
Хинкали с надуги 1шт - 90г 40р

Хинкали жареные с говядиной 1шт - 90г 45р
Хинкали жареные с бараниной 1шт - 90г 50р
Хинкали жареные с надуги 1шт - 90г 45р

Как есть хинкали (Свод правил)

- Не нужны никакие соусы и тем более хлеб;
- Блюдо очень горячее (дайте ему остыть пару минут, не больше);
- Щедро поперчите;
- Не ешьте хинкали вилкой, иначе тонкое тесто просто порвётся;
- Не ешьте хвостик – этого делать не принято;
- Жареные хинкали – это совершенно отдельное и не менее вкусное блюдо!

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



ЧАНАХИ

(баранина, тушенная
в глиняном горшочке
с овощами в соусе
с ароматными специями)

400г 270р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЧКМЕРУЛИ

(цыпленок в сметанно-чесночном соусе)

900г 700р



Оджахури

(Очень вкусное жаркое с картофелем.
Готовится и подается на кеци)

Оджахури из баранины 400г 450р
Оджахури из телятины 400г 400р
Оджахури из курицы 400г 300р



На фото использованы элементы декора.

SNACKS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И БЛЮДА



Икра красная

(икра, масло сливочное)

30г/20г

240р



Брускетты ассорти

(с копченым курдюком
и маринованным красным луком,
с птицей и овощами;
с лососем, авокадо и свежим огурцом)

3шт

160р



Ассорти из свежих овощей
(огурцы, помидоры, сладкий перец, зелень)

500г

180р



Кавказское сырное ассорти

(фермерские сыры)

200г

190р

Семга с/с
(маринад: соль, сахар, коньяк, лимон,
апельсин, дижонская горчица,
масло оливковое)

75г

190р



Мясное ассорти

(суджук, язык говяжий, копченая баранина,
копченая говядина)

200г

340р



Европейское ассорти

(дор-блю, пармезан, моцарелла, мед, орехи)

50г/50г/50г/15г/5г

430р



Ассорти разносолов

(огурцы, помидоры, перец, капуста по-грузински)

400г

250р

SALADS

САЛАТЫ



Салат Цезарь с семгой

(семга, салат микс, помидоры черри, гренки, яйцо перепелиное, сыр пармезан, соус цезарь)

300г

350р



Салат Цезарь с креветками

(креветки, салат микс, помидоры черри, гренки, яйцо перепелиное, сыр пармезан, соус цезарь)

270г

390р

Ростбиф-салат с грибами

(салат-микс, овощи, шампиньоны, вырезка телятины, горчиный соус)

350г

340р



Салат Цезарь

(куриное филе, салат микс, помидоры черри, гренки, яйцо перепелиное, сыр пармезан, соус цезарь)

350г

270р



Аджиадондали

(баклажаны, помидоры, перец болгарский, зелень, чеснок, специи)

150г

180р



Салат Теплый

с телятиной на лепешке

(говядина вырезка, перец сладкий, баклажаны, лук, помидоры, зелень, соус терияки, лепешка)

330г

340р



Салат Весенний

(огурцы, помидоры, сладкий перец, лук; Заправка:

сметана\масло растительное)

250г

180р



Салат Греческий

(огурцы, помидоры, сладкий перец, лук, сыр фета, маслины, салат микс, масло оливковое)

300г

270р

Если Вам не выдали чек, покупка за наш счет.

НОТ APPETIZERS

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Мойва жареная

100г

80р

Джамбо-комбо

Коллекция наших лучших хитов:
Куриные крылышки, луковые кольца,
деревенский картофель, сырные палочки-фри.
Подается с соусами Медовая горчица, Барбекю и Блю Чиз

480р

440г



Ребрышки бараньи
копчено-вареные

200г

340р



Кесадилья с курицей

(большая пшеничная лепешка,
свернутая пополам,
фаршированная сыром,
овощами; фирменный соус)

160г/60г

180р

Ламаджо с сыром

(тесто, фарш из бараньего мяса, мука)

180г

180р



Ламаджо
с бараниной

(тесто, фарш
из бараньего мяса, мука)

180г

180р



Шампиньоны
под сыром в кеци

300г

220р

На фото использованы элементы декора.

SOUPS

СУПЫ

Уха по-царски
(семга, судак, овощи, водка, зелень)
350г 290р



Лагман
из телятины
(телятина, лапша, овощи,
масло, зелень, специи)
350г 290р



Лапша
домашняя
с курицей
350г 140р



Тыквенный
крем-суп
(сливки на выбор)
300г 240р



Грибной крем-суп
(сливки на выбор)
300г 260р

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

(сезонно)

Окрошка

(на выбор:
айран, кефир)

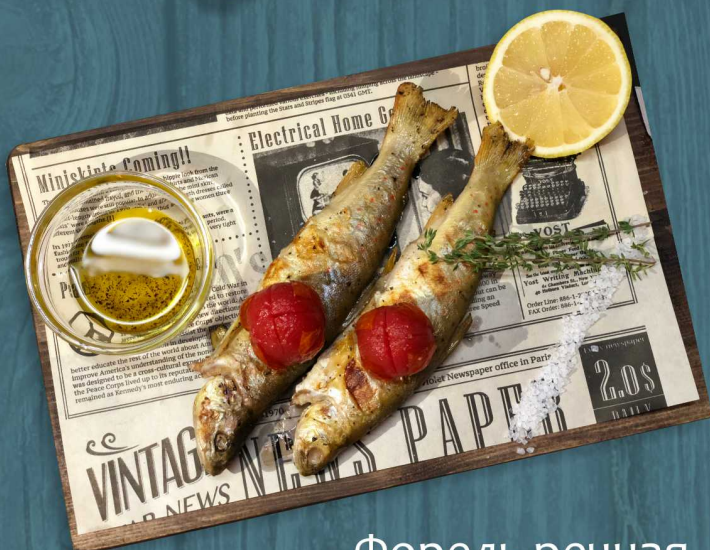
350г 160р



На фото использованы
элементы декора.

FISH DISHES

РЫБНЫЕ БЛЮДА



Форель речная
100г 180р



Стейк из семги
100г 300р

MAIN DISHES

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИЗ МЯСА



Бефстроганов
с картофельным пюре
и соусом песто
190г/130г 420р

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО ИЗ ПТИЦЫ

Цыпленок
по-французски
в сливочном соусе
(цыпленок, картофельные шарики,
сливочный соус)

550г

450р



Если Вам не выдали чек, покупка за наш счет.

STEAKS

СТЕЙКИ

Попробуйте наши стейки, пожалуй, лучшие в городе!

Pepper steak (антрекот из телятины в остром маринаде)

400г

660р



New-York strip steak

(вырезка телятины в томатном
маринаде со специями)

250г

720р

Правила прожарки мяса

RARE

с кровью

непрожаренное мясо с кровью
стейк, обжаренный снаружи, красный внутри
t мяса 45-55 °C

MEDIUM RARE

слабой прожарки

мясо лишь доведено до состояния
отсутствия крови,
с соком ярко выраженного розового цвета
t мяса 55-60 °C

MEDIUM

средней прожарки

среднепрожаренное, внутри
светло-розовый сок
t мяса 60-65 °C

MEDIUM WELL

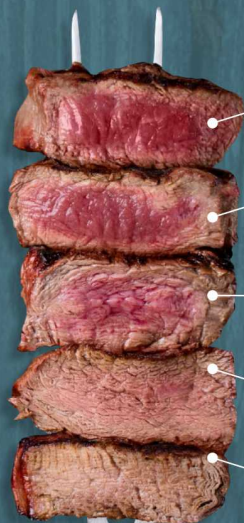
почти прожаренный

мясо с прозрачным соком почти без сока
t мяса 65-69 °C

WELL DONE

прожаренный

абсолютно прожаренное мясо,
почти без сока
t мяса 71-100 °C



Определение степени прожарки мяса по руке



BARBECUE

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

① Грибы
на углях
100г 80р

② Печень
говяжья
в сетке
100г 130р

③ Картофель
с курдюком
100г 60р

④ Овощи на углях
100г 120р

⑤ Шашлык
из телятины
100г 180р

⑥ Люля-кебаб
из баранины
100г 140р

⑦ Люля-кебаб
из курицы
100г 120р

⑧ Шашлык
из баранины
(мякоть)
100г 160р

⑨ Шашлык
из баранины
(корейка)
100г 200р



На фото использованы элементы декора.



PASTA

ПАСТА



Ди море
(с морепродуктами
в легком оливковом соусе)

350г 340р



Карбонара
(с копченой говядиной,
в сливочном соусе)

350г 260р



С овощами и
грибами
(в растительном соусе)

350г 260р

SAUCES

СОУСЫ



Аджика	50г	50р
Горчица	50г	50р
Наршараб	50г	50р
Кисло-сладкий	50г	50р
Тузлук	50г	50р
Хрен	50г	50р

GARNISHES

ГАРНИРЫ



Картофель
по-деревенски
150г 85р



Картофель
молодой
отварной
с укропом
и маслом
150г 60р



Картофель
фри
150г 75р



Рис
бурый
150г 60р

BREAD

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА



Булочка
ржаная/пшеничная
1шт/40г 20р

Если Вам не выдали чек, покупка за наш счет.

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

Торт «Тройной шоколад»
Cheeseberry

110г

190р



Торт «Прага»
Cheeseberry

110г

190р

«Пьяный тирамису»

180г

240р



Чизкейк
ванильный
Cheeseberry

150г

140р



Штрудель
(на выбор: яблочный,
вишневый)

250г

180р

Тирамису

1шт

180р



Кокосовый пудинг
с семенами чиа

(кокосовое молоко, семена чиа, банан,
сахар тростниковый)

1шт

180р



ФРУКТОВОЕ
АССОРТИ

(сезонные фрукты)

150г

50р





FRESH

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсин	250мл	240р
Грейпфрут	250мл	240р
Морковь	250мл	180р
Яблоко	250мл	180р

MILK SHAKE

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Ванильный
Клубничный
Шоколадный
300 мл 150р



NO ALKOGOLIC COCTAILS

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Пина колада
350 мл 200р



Мохито
350 мл 220р



Голубая лагуна
200 мл 150р

Если Вам не выдали чек, покупка за наш счет.

BAR MENU

BEVERAGE

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-кола	330 мл	90р
Спрайт	330 мл	90р
Фанта	330 мл	90р
Вода газированная	500 мл	90р
Вода без газа	500 мл	90р
Сок в ассортименте	1л	180р
Лимонад	500 мл	80р

HOMEMADE DRINKS

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

ЛИМОНАДЫ

Мультифрукт
Лаймово-яблочный
Вишневый
Арбузный (сезонно)

500 мл / 1л 150р/300р

МОРС СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1л 250р

SMOOTHIES

СМУЗИ

Коралловый риф
Восход солнца
Ежевично-смородиновый
400 мл 240р





HOT DRINKS

ЧАЙ/TEA

600мл

1л

150р/240р

Сенча Сенпай

(классический японский зеленый чай из отборных листьев)

Жасмин

(китайский жасминовый зеленый чай с тонким цветочным ароматом)

Ассам Меленг

(классический индийский черный чай с фруктовой ноткой)

Имperiал Эрл Грей

(купаж из индийских и цейлонских сортов черного чая, насыщенный классический вкус с цитрусовыми нотками бергамота)



Микс сухофруктов
100г 120р

Варенье
100г 100р



Мёд

50г 60р

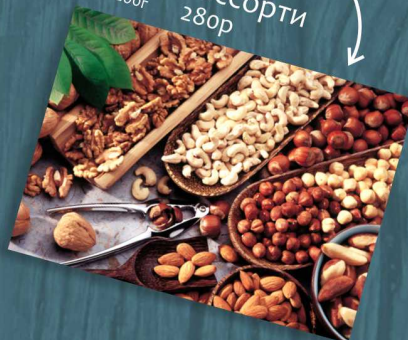


Цукаты
150г 80р



К ЧАЮ

Ореховое ассорти
200г 280р



Дикая вишня

(кусочки вишни и медового яблока с плодами шиповника, лепестками розы и гибискуса)

Ред Фрут Флаш

(состав: черника, черная смородина, голубика, бузина и темно-рубиновые лепестки каркаде)

Пуэр

(черный, постферментированный чай)

Молочный улун

(китайский полуферментированный чай со сливочным ароматом)

На травах

(мята, чабрец, черный чай)

Облепиховый

(чай зеленый, облепиха, мед)

Со свежими ягодами

(чай черный/зеленый, ягоды на выбор: клубника, смородина, мята, мед)

Имбирный

Гречишный



МАТЧА LATTE

ЛАТТЕ МАТЧА

Латте Матча
(с миндальным
или кокосовым молоком)
200г 190р



COFFEE

КОФЕ

Эспрессо	65мл	90р
Двойной эспрессо	130мл	180р
Американо	150мл	120р
Капучино	200мл	160р
Капучино с маршмеллоу	200мл	180р
Капучино айс	300мл	240р
Раф	150мл	190р
Латте	200мл	150р
Гляссе	200мл	170р
Кофе по-восточному	80мл	90р



ДОБАВКИ К КОФЕ

Сироп Монин	25мл	60р
Сливки	50мл	80р
Молоко	150мл	30р

