



ДВОР ПОМИДОР
ресторан





1



2



3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

1 МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 1850 ₺

Куриный рулет	380 ₺
Отварной говяжий язык	460 ₺
Буженина	460 ₺
Бастурма	520 ₺
Ростбиф	550 ₺

MEAT PLATTER

Chicken roll	380 ₺
Boiled beef tongue	460 ₺
Cold boiled pork	460 ₺
Pastirma	520 ₺
Roast beef	550 ₺

2 ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ 470 ₺

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

HOMEMADE PICKLES

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

3 АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 610 ₺

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

ASSORTED GEORGIAN CHEESE

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



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS



1 СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

520 ₽

SEASONAL VEGETABLES AND HERBS



2 РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

540 ₽

Рулеты из баклажанов с острой ореховой пастой

GEORGIAN-STYLE EGGPLANT ROLLS

Fried eggplant rolls with spicy nut butter



3 САЦИВИ

430 ₽

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

SATSIVI

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

4 РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ

490 ₽

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

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI

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



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





1

2

3

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

1 ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 660 ₺
SALMON TARTARE

2 СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ 390 ₺
HERRING WITH POTATOES

3 АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ 550 ₺

Брускетта с томатами	120 ₺
Брускетта с креветками и муссом из авокадо	230 ₺
Брускетта с лососем и сливочным сыром	250 ₺

BRUSCHETTA SET

Bruschetta with tomatoes	120 ₺
Bruschetta with shrimp and avocado mousse	230 ₺
Bruschetta with salmon and cream cheese	250 ₺



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish






острое блюдо
spicy dish

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

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



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

  **1 АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ** 380 ₽



 Традиционная грузинская закуска из овощей, орехов и ароматных специй

ASSORTED PKHALI

Traditional Georgian appetizer made of vegetables, walnuts and fragrant spices

  **2 СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА** 320 ₽

BEETROOT PATE

  **3 БАКЛАЖАННАЯ ИКРА** 390 ₽

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

EGGPLANT PATE


Baked eggplant, sweet bell pepper, tomato, onion with addition of garlic


 **4 ГЕБЖАЛИЯ** 390 ₽


Растопленный сыр сулугуни с мятной аджикой под соусом мацони

GEBZHALIA

Melted suluguni cheese with minty adjika sauce and matsoni yogurt sauce

 вегетарианское блюдо
vegetarian dish

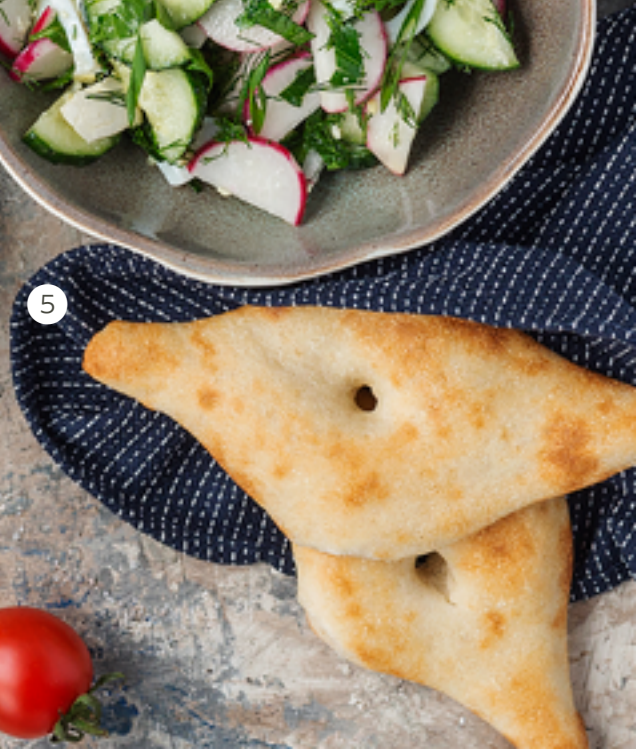
 безлактозное блюдо
lactose-free dish

 острое блюдо
spicy dish

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

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





САЛАТЫ

SALADS

1 САЛАТ С РОСТБИФОМ 630 ₽

Ростбиф домашнего приготовления, спелые томаты, редис, маслины, микс салатов. Заправляется соусом «Цезарь»

SALAD WITH ROAST BEEF

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

2 САЛАТ СОКО 420 ₽

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

SOKO SALAD

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

3 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 650 ₽

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

WARM SALAD WITH SALMON

Salad mix with tender salmon, fried in citrus juice sauce

4 САЛАТ С ТРЕСКОЙ 490 ₽

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

SALAD WITH COD

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

5 САЛАТ С ГРЯДКИ 350 ₽

с кахетинским маслом или сметаной (на выбор)

FARMER'S SALAD

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




вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

САЛАТЫ

SALADS

1 ТЕПЛЫЙ САЛАТ 610 ₺ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

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

WARM SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

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

2 САЛАТ ЯНГИЮЛЬ 430 ₺

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

YANGIYUL SALAD

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

3 САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ 620 ₺ И АВОКАДО

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

SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

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

4 САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ 450 ₺ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

TENDER BEEF SALAD WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

5 САЛАТ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО 480 ₺

TOMATOES WITH AVOCADO SALAD




вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



2

3

1

4

5



1



2



4



3



САЛАТЫ

SALADS

- | | |
|---|-------|
| 1 "ЦЕЗАРЬ" С КРЕВЕТКАМИ
CAESAR SALAD WITH SHRIMP | 590 ₺ |
| 2 "ДЕРВИШ"
DERVISH | 450 ₺ |
| 3 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРОЙ
И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ
WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE | 550 ₺ |
| 4 САЛАТ С РОМЕЙНОМ
И ОРЕХОВО-КУНЖУТНОЙ ЗАПРАВКОЙ
ROMAINE SALAD UNDER NUT SESAME DRESSING | 390 ₺ |



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish





острое блюдо
spicy dish


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

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

САЛАТЫ

SALADS

1  СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ  380 ₽
DRESSED HERRING

 **2** САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ 420 ₽
GEORGIAN-STYLE SALAD WITH SPICES / WITH WALNUTS

3 КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ 540 ₽
Салат из сладких томатов, домашнего сыра
и ароматной зелени, заправленный соусом песто
из тархуна с добавлением зеленой аджики

KVELLI WITH TOMATOES

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

4 САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ 390 ₽
Куриная грудка с добавлением картофеля,
томатов и огурцов. Заправлена соусом
на основе майонеза

GALI-STYLE SALAD

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




вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS



1 ЛОБИО NO BEANS ХАРКАЛИЯ NO BEANS

440 ₽

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

KNARKALIA LOBIO

Whole kidney beans fried with sweet tomatoes, onion and cilantro

2 МАНТЫ С МЯСОМ ЯГНЕНКА

510 ₽

MANTI WITH LAMB

3 САМСА С КУРОЙ / С БАРАНИНОЙ

270/310 ₽

SAMOSA WITH CHICKEN / LAMB



4 АДЖАПСАНДАЛ

440 ₽

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

AJAPSANDAL

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

5 ЗОЛОТИСТЫЕ МЧАДИ С КОНВЕРТИКАМИ ИЗ СУЛУГУНИ С НАДУГИ

380 ₽

GOLDEN MCHADI CHIPS WITH SULUGUNI
AND NADUGI CHEESE ROLLS




вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

**1 ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ
ИЛИ ЖАРЕНАЯ** 410/430 ₽

Узбекская разновидность домашних пельменей с рубленным мясом

CHUCHVARA, BOILED OR FRIED

Uzbek dumplings stuffed with chopped meat

2 ДОЛМА 450/490 ₽
со свининой и говядиной / бараниной

DOLMA

pork and beef / mutton

3 ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ 430 ₽

Небольшие хинкали с начинкой из щуки в нежном сливочном соусе

PATARA KHINKALI WITH PIKE

Small khinkali stuffed with pike, in tender creamy sauce

**4 ЖАРЕНый СЫР СУЛУГУНИ
С ТОМАТАМИ** 480 ₽

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH TOMATOES



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ KHACHAPURI AND

1 ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 450 ₽

Тонко раскатанное тесто с начинкой из сыра сулугуни. Выпекается в духовке

IMERITIAN-STYLE KHACHAPURI

Thinly rolled dough with suluguni cheese topping, baked in the oven

2 ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ) 190 ₽

HOMEMADE BREAD (WHEAT OR RYE)

3 АЧМА С МАЦОНИ 390 ₽

Сочный многослойный пирог с сыром сулугуни. Подается с мацони

ACHMA WITH MATSONI

Juicy layered pie with suluguni cheese, served with matsoni

4 ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО 660 ₽

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

KHACHAPURI FROM AUNT ALISO

Homemade khachapuri pie with suluguni and homemade cheese toppings, cooked by an old recipe



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ KHACHAPURI AND

1 ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 520 ₺

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

MINGRELIAN-STYLE KHACHAPURI

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

2 ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 130 ₺

LAVASH BAKED IN TANDOORI

3 АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 100 ₺

ARMENIAN LAVASH

3 КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ 450 ₺

Домашний пирог с картофелем, грибами и луком

POTATO PIE

Homemade pie with potatoes, mushrooms and onions

4 ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 540 ₺

Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом

ADJARIAN-STYLE KHACHAPURI

A boat of sweet dough with suluguni cheese and egg



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



1

2

3

4



ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ KHACHAPURI AND

1 ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ 340 ₺

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

KHACHAPURI COOKED ON OPEN FIRE

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

2 ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 530 ₺

KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

3 КУТАБЫ

  с картофелем 290 ₺

  с зеленью 310 ₺

с сыром 310 ₺

с бараниной 360 ₺


QUTABS


  with potatoes 290 ₺


  with herbs 310 ₺

with cheese 310 ₺

with mutton 360 ₺

 вегетарианское блюдо
vegetarian dish

 безлактозное блюдо
lactose-free dish

 острое блюдо
spicy dish

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

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

ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ KHACHAPURI AND



1 ЧЕБУРЕКИ

с сыром	290 ₺
с бараниной	350 ₺
с телятиной	350 ₺

СНЕБУРЕКИ

with cheese	290 ₺
with mutton	350 ₺
with veal	350 ₺

2 МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ С ТОМАТАМИ

SMALL ADJARIAN-STYLE KHACHAPURI WITH TOMATOES

3 ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

460 ₺

Пирог с сыром сулугуни
и рубленным отварным яйцом

GURIAN-STYLE KHACHAPURI

A pie with suluguni cheese
and chopped hard-boiled egg

4 ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

570 ₺

PIE WITH LAMB AND POTATOES



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





СУПЫ

SOUPS



1 ПИТИ

540 ₺

Традиционный кавказский суп, приготовленный с бараньими ребрами, картофелем, алычой и нутом

ПИТИ

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



2 ЛАГМАН

550 ₺

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

LAGMAN

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

3 СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

410 ₺

Нежный суп из кабачков, картофеля, лука и зелени

CREAMY MARROW SOUP
WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

Tender soup made of marrow, potatoes, onion and herbs



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

СУПЫ

SOUPS

1 ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП 390 ₽

Нежная тыква, морковь и лук,
томленные со сливками

CREAM OF PUMPKIN SOUP

Tender pumpkin, carrots and onion,
stewed with cream

2 ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 390 ₽

MUSHROOM POTTAGE

3 ЧИХИРТМА 390 ₽

Наваристый грузинский куриный суп
с кинзой, чесноком и яйцом

CHIKHIRTMA

Rich Georgian broth with cilantro, garlic and egg

4 ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП 450 ₽

CREAM OF MUSHROOM SOUP

5 ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП 480 ₽

Наваристый бульон из лосося и судака
с томатами и картофелем

GEORGIAN FISH SOUP

Rich broth made from salmon and zander
with tomatoes and potatoes



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



1

2

3


4

5



СУПЫ

SOUPS

 **1 ХАРЧО С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ** 480 ₽


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

KNARCHO WITH MUTTON OR VEAL

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

2 БОРЩ 440 ₽

BORSCH

 **3 ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША** 390 ₽

HOMEMADE NOODLE SOUP



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

СУПЫ

SOUPS

1 ЧУЧВАРА-ШУРПА

390 ₺

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

CHUCHVARA-SHURPA

Light fragrant broth with traditional Uzbek dumplings stuffed with chopped meat

2 КЮФТА-БОЗБАШ

670 ₺

Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелью, картофелем и нутом

KYUFTA-BOZBASH

Thick broth with mutton leg, meatball, potato and chickpea

3 ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП

430 ₺

CREAM OF TOMATO SOUP



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

- | | |
|--|--------|
| 1 ГЛАЗИРОВАННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА
GLAZED PORK RIBS | 730 ₺ |
| 2 УТИНАЯ НОЖКА С ПЮРЕ
DUCK LEG WITH MASHED POTATOES | 990 ₺ |
| 3 ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦУКИНИ,
ТОМАТОВ И ИНДЕЙКИ
CASSEROLE FROM ZUCCHINI, TOMATOES AND TURKEY | 530 ₺ |
| 4 КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ
НА СКОВОРОДЕ С ЧЕСНОКОМ
SHRIMPS FRIED IN THE PAN WITH GARLIC | 1040 ₺ |



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

1 СВИНАЯ РУЛЬКА С АДЖИКОЙ
ПО-ГРУЗИНСКИ 1150 ₽
HAM ROCK WITH GEORGIAN-STYLE ADJIKSA SAUCE

2 МЯСО НА КЕЦИ 2200 ₽
MEAT COOKED IN A CLAY DISH



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



1

2



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

1 ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 750 ₺

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

COD WITH NUT SAUCE

Cod fillet baked with walnut sauce, served with pttitim pasta

2 ДОРАДО С ОВОЩАМИ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ 890 ₺

PARCHMENT BAKED DORADO WITH VEGETABLES

3 КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ 590 ₺

Домашние котлеты с пюре и малосольными огурцами

CUTLETS BY PETROVNA

Homemade cutlets with mashed potatoes and quick pickled cucumbers

4 ШАВЕРМА 520 ₺

SHAWARMA



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

1 ЛАГМАН С СЕЗОННЫМИ
ГРИБАМИ И КУРОЙ 580 ₺

LAGMAN WITH SEASONAL MUSHROOMS AND CHICKEN

x **2** КОВУРМА ЛАГМАН 590 ₺

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

KOVURMA LAGMAN

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

3 ПАСТА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ 580 ₺

PASTA WITH MEATBALLS IN TOMATO SAUCE



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





2

3



4



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

1 ЧАКОНДРИЛИ 650 ₽

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

CHAKONDRILI

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

2 ЭЛАРДЖИ 290 ₽

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

ELARJI

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

МАМАЛЫГА 250 ₽

MAMALIGA

3 ЧКМЕРУЛИ 850 ₽

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

CHKMERULI

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

4 ЧАХОХБИЛИ 510 ₽

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

CHAKHOKHBILI

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



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish




острое блюдо
spicy dish

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

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


ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

**1 ХАЧАПБУРГЕР
С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ** 580 Р
GEORGIAN BURGER WITH MARBLED BEEF

 **2 ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ** 770 Р
Цыпленок с ароматными кавказскими специями,
запеченный до золотистой корочки

GALI-STYLE TSITSILA
Chicken with fragrant Caucasian spices,
roasted to gold crust

3 ГОВЯЖЬИ ХВОСТЫ С ПШЕНИЦЕЙ 990 Р
OXTAIL WITH WHEAT

 **4 ЧАШУШУЛИ** 640 Р
Нежные кусочки телятины, томленные в томатах
с зеленью и специями

CHASHUSHULI
Tender veal pieces, stewed with tomatoes
and herbs with spices



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



1

2

3

4



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

1 КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ 750 ₺

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

FERGANA-STYLE KOVURMA

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

2 РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ 620 ₺

Котлеты с картофельным пюре, малосольными огурцами и соусом тартар

FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES

Cutlets with mashed potatoes, light pickled cucumbers and tartar sauce

3 ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 720 ₺

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

MINGRELIAN-STYLE ODZHAKHURI

Coal grilled pork with golden potatoes, onion and herbs

4 ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ / СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ / ГРИБАМИ НА ВЫБОР 150 ₺

Большие грузинские пельмени с ароматной зеленью, стручковым перцем и специями

KHINKALI STUFFED WITH YOUR CHOICE:

VEAL, PORK AND BEEF, MUTTON, MUSHROOMS

Large Georgian dumplings with cooking herbs, pod pepper and spices



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish




острое блюдо
spicy dish

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



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

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА MAIN COURSE

① ПЛОВ С БАРАНИНОЙ 650 ₽
PILAF WITH MUTTON

 ② КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ И СЕРДЦЕ 430 ₽
ПО-ГРУЗИНСКИ
GEORGIAN-STYLE CHICKEN LIVER AND CHICKEN HEART

③ ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С ПЕРЛОВКОЙ 890 ₽
VEAL CHEEKS WITH BARLEY

  ④ ЧАНАХИ 530 ₽
Кусочки нежной баранины, сладкой паприки, картофеля и баклажана, томленные в горшочке в ароматном бульоне, зелени и специях

CHANAКHI

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



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





1

2

3

4

5

6

БЛЮДА НА УГЛЯХ CHARCOAL

1 ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ / 530 ₽
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

SHISH KEBAB MADE OF CHICKEN BREAST / CHICKEN THIGH

2 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 490 ₽

CHICKEN LULAH KEBAB

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 760 ₽

LAMB FILLET SHISH KEBAB

3 ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 630 ₽

PORK SHISH KEBAB

4 ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЯТИНЫ 780 ₽

VEAL FILLET SHISH KEBAB

5 ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 820 ₽

RACK OF LAMB SHISH KEBAB

6 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 650 ₽

MUTTON LULAH KEBAB



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

БЛЮДА НА УГЛЯХ CHARCOAL

1 ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

990 ₽

Невероятно сочный лосось,
приготовленный на углях

CHARCOAL GRILLED SALMON

Sensationally juicy salmon,
cooked on a charcoal grill

2 СИБАС НА УГЛЯХ

830 ₽

Средиземноморский сибас на углях,
запеченный с лимоном и травами

CHARCOAL GRILLED SEA BASS

Mediterranean sea bass,
cooked with lemon and herbs

3 ДОРАДА НА УГЛЯХ

830 ₽

Благородная дорада на углях
с ароматом специй и трав

CHARCOAL GRILLED DORADO

Premium dorado with spicy
and herbal aroma



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



2

3

1



1

2

БЛЮДА НА УГЛЯХ CHARCOAL

1 СТЕЙК БАВЕТ

950 ₽

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

BAVETTE STEAK

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

2 СТЕЙК ПИКАНЬЯ

950 ₽

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

PICANHA STEAK

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



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

БЛЮДА НА УГЛЯХ CHARCOAL

1 СТЕЙК РИБАЙ

1950 ₺

Сочная говядина, приготовленная на углях

RIBEYE STEAK

Juicy charcoal grilled beef



2 ОВОЩИ ГРИЛЬ

490 ₺

GRILLED VEGETABLES



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



1

2



1



4



2



3





ГАРНИРЫ

SIDES

① ПРЯНЫЕ ОВОЩИ С ГРИБАМИ 390 ₽
SPICY VEGETABLES WITH MUSHROOMS

② БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
С ПАРМЕЗАНОМ 330 ₽
BROCCOLI AND CAULIFLOWER WITH PARMESAN

③ КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 220 ₽
MASHED POTATOES

  ④ БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ 310 ₽
BABY POTATOES



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ГАРНИРЫ

SIDES

1 СОУСЫ 100 ₺

Сацебели, чесночный, тартар, ткемали, цицака, наршараб

SAUCES

Satsebeli, garlic, tartar, tkemali, tsitsaka, narsarab

2 РИС ОТВАРНОЙ 260 ₺

BOILED RICE

3 ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ 380 ₺

FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS

4 ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ 230 ₺

CORN ON THE COB



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



1

2

3

4



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

1 СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ 390 ₽

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

CHEESE DESSERT WITH PELAMUSHI

Almond cracker, soaked in tender cheese cream with pelamushi

2 ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ 460 ₽

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

HAZELNUT CAKE

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

3 СМЕТАННИК 460 ₽

Нежные бисквитные коржи, пропитанные сметанным кремом и клубничным соусом

SOUR CREAM CAKE

Soft sponge cake layers, soaked in sour cream and strawberry sauce

4 НАПОЛЕОН 430 ₽

Хрустящие коржи с нежным заварным кремом

NAPOLEON CAKE

Crispy layers with tender custard



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

1 ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ 460 ₽

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

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

2 БЕЗЕ С КРЕМОМ 390 ₽

MERINGUE WITH CREAM

3 МОРКОВНЫЙ ТОРТ 390 ₽

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

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



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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



1

2

3



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



1 СОРБЕТ

120 ₺

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

SORBET

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

2 ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ПОМИДОРИ

450 ₺

Мусс из свежего манго и маракуйи в оболочке
из апельсинового желе

SIGNATURE DESSERT POMIDORI

Fresh mango and passion fruit mousse
in orange jelly coating

3 ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

530 ₺

Воздушный рулет со спелой малиной,
сладким ванильным кремом и фисташками

PISTACHIO ROLL

Fluffy roll with ripe raspberry,
sweet vanilla cream and pistachio

4 МОРОЖЕНОЕ

120 ₺

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

ICE CREAM

chocolate / creme brulee / vanilla /
pistachio / double pineapple



5 ЧУРЧХЕЛА

250 ₺

Сладость на основе пеламуши
с добавлением орехов

CHURCHKHELA

Dessert made of pelamushi and walnuts



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

1 БАНАНОВЫЙ ТОРТ 420 ₺

Торт из песочного теста с шоколадно-сливочным кремом, слайсами банана и грецким орехом

BANANA CAKE

Shortcrust cake with chocolate and creamy icing, banana slices and walnuts



2 ПЕЛАМУШИ 250 ₺

Традиционный грузинский десерт на основе виноградного сока с добавлением грецких орехов

PELAMUSHI

Traditional Georgian dessert made of grape juice and walnuts

3 ДЕСЕРТ ПАВЛОВА 420 ₺

PAVLOVA DESSERT

4 ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ КАДА 180 ₺

HOMEMADE COOKIE CADA

5 КОФЕ ПО-СУХУМСКИ 140 ₺

SUKHUMI-STYLE COFFEE

6 МАЦОНИ С МЕДОМ, 240 ₺

ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ЯГОДАМИ

MATSONI WITH HONEY, WALNUTS AND BERRIES



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish



острое блюдо
spicy dish

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

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





ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

1 ЗГАПАРИ 420 ₽

Нежный шоколадный бисквит,
пропитанный сметанным кремом

ZGAPARI

Soft chocolate sponge cake,
soaked in sour cream sauce

2 ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ 390 ₽

CHOCOLATE DESSERT

3 ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА 450 ₽

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

CHOCOLATE BOX

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

4 ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С КРЕМОМ 370 ₽

CREAM PUFFS

5 ПАХЛАВА 380 ₽

Восточная сладость с медом и грецкими орехами

BAKLAVA

Oriental sweet made with honey and walnuts



вегетарианское блюдо
vegetarian dish



безлактозное блюдо
lactose-free dish




острое блюдо
spicy dish

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

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

ДЕСЕРТЫ


DESSERTS

 **1** **ВАРЕНЬЕ** 270 ₺

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

JAM

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

 **2** **ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА** 1100 ₺


FRUIT PLATTER


3 **МЕДОВИК** 420 ₺


Медовые коржи с легким сметанным кремом


HONEY CAKE

Honey cake layers with light sour cream mouse

 вегетарианское блюдо
vegetarian dish

 безлактозное блюдо
lactose-free dish

 острое блюдо
spicy dish

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

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



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КОФЕ ПО-СУХУМСКИ	80	0	1	4	26
АЙРАНИ	200	5	8	8	126
МИНИ-ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	335	60	84	63	1255
ПАСТА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	330	12	60	56	822
САЛАТ ПО-АДЖАРСКИ	210	16	41	6	464
ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП	320/30	9	16	49	375
МЯСО НА КЕЦИ	300/250/150	91	236	109	2925
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	240/40/50/5	56	67	9	867
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	560	118	88	7	560
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	450	6	0	26	138
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	410/20	5	0	16	87
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	180/5	8	89	7	858
САЦИВИ	240	21	46	2	500
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ	140/60/2	4	54	12	548
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/100/25	19	9	20	240
ФОРЕЛЬ С КИНДЗМАРИ	105/80/10	22	16	3	247
ГЕБЖАЛИЯ	290	41	50	6	642
ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН	220/80	11	27	47	480
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	130	21	16	11	271
АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ	3 ШТ.	29	43	79	819
БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ	130	12	23	25	361
БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ	130	13	13	26	276
БРУСКЕТТА С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ	60	5	14	16	212
АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ	150/5/2	8	28	7	315
СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА	200/50/6	10	25	65	517
БАКЛАЖАННАЯ ИКРА	200/50/1	6	31	43	476
САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ С ТРЕСКОЙ	260	26	63	42	843
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	250	24	19	14	321
САЛАТ С РОСТБИФОМ	240	17	39	15	476
САЛАТ «СОКО»	220	21	39	3	457
САЛАТ С ГРЯДКИ	230	8	6	5	101
САЛАТ С ТОМАТАМИ И АВОКАДО	260	2	32	12	344
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	250	6	79	30	857
САЛАТ «ЯНГИУЛЬ»	180	10	26	6	303
САЛАТ С КОПЧеныМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	245	13	25	10	319
САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ С КОПЧеныМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	210	20	41	16	517

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	270	7	20	10	242
САЛАТ С РОМЕЙНОМ И ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	90	3	18	4	194
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧеныМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	240	25	31	17	447
САЛАТ С ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	210	14	38	5	418
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ	230	20	44	4	488
«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»	280	13	65	34	778
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	250	2	0	11	52
САЛАТ ПО-ГАЛЛЬСКИ	250/10/1	17	25	17	358
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
АДЖАПСАНДАЛ	280/2	5	78	29	841
САМСА С КУРИЦЕЙ	150	21	47	42	492
САМСА С БАРАНИНОЙ	150	18	21	43	437
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	240/50/40/2	22	45	70	784
МАНТЫ С ЯГНЕНКОМ	210	3	6	10	108
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ С КРЕВЕТКАМИ И СУЛУГУНИ С НАДУГИ	180/140/30/3	35	112	75	1455
ДОЛМА	170/30/5				
С БАРАНИНОЙ		29	33	15	472
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ		26	48	15	590
ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ	200/30/2	32	113	57	1369
ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ	250/30/2	32	22	63	581
ЖАРеныЙ СЫР СУЛУГУНИ	250	39	43	6	569
ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ	150/40/2/1/8	20	30	17	433
ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ)	140/30	12	11	73	441
АЧМА С МАЦОНИ	280/250	42	76	60	1100
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	500	59	82	119	1461
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТУШКИ ЭЛИСО	650	73	138	135	2076
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	500	59	82	119	1461
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	110/30	8	8	51	314
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ	110/30	11	1	64	311
ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ЛУКОМ	450	14	46	89	920
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	55	88	92	1393
ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ	200/50	32	43	47	709
ХАЧАПУРИ С КОПЧеныМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	500	76	113	112	1776
КУТАБЫ					
С КАРТОФЕЛЕМ	150/50	9	15	65	433

ХАЧАПУРИ И ПИРОГИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
С СЫРОМ	130/50	22	32	43	551
С БАРАНИНОЙ	150/50	18	18	42	399
С ЗЕЛЕНЬЮ	130/50	8	15	43	342
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	390	75	104	92	1614
ЧЕБУРЕКИ	180				
С СЫРОМ		26	87	63	1135
С БАРАНИНОЙ		17	68	69	954
С ТЕЛЯТИНОЙ		20	69	59	934
ПИРОГ С БАРАНИНОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	420	30	98	97	1396
СУПЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ	350/1	24	12	11	244
ЛАГМАН	370/15/2	31	46	52	746
ПИТИ	450/10	36	34	5	671
СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ С КОПЧеныМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	320	7	35	14	410
ГРУЗИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП	350/20	17	7	12	180
ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА	350/40	5	15	10	208
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП	350	8	12	23	232
ЧИХИРТМА	370	20	45	22	585
ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП	300/10/5	20	42	10	499
ХАРЧО					
С БАРАНИНОЙ	350/1	35	17	20	347
С ТЕЛЯТИНОЙ	350/2	39	38	18	565
БОРЩ	350/40/30/2	16	18	20	304
ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША	330/20	20	38	17	489
ХАШЛАМА	200/200/10/3	32	36	5	468
ХАШЛАМА С БАРАНИНОЙ	400/10/3	28	34	1	427
ЧУЧВАРА-ШУРПА	300/30/1	30	18	42	448
КЮФТА-БОЗБАШ	550	47	60	31	847
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ГЛАЗИРОВАННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА	250/40/60	52	96	19	1159
КРЕВЕТКИ, ЖАРенНЫЕ НА СКОВОРОДЕ С ЧЕСНОКОМ	100/40	23	35	27	521
ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	150/30	42	72	37	971
ШАВЕРМА	310	22	28	42	506
ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ	480/120	46	116	87	1583
КОВУРМА ЛАГМАН	300/3/2/40	33	62	61	934
ЛАГМАН С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И КУРОЙ	375	30	50	54	789
ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	170/105	5	36	15	408
ЧАХОХБИЛИ	300/2	50	40	18	627
ЧАКОНДРИЛИ	230/65	43	44	38	720

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЧКМЕРУЛИ	350/150/2	25	84	6	879
ЭЛАРДЖИ	480	44	52	74	939
ХАЧАПУРГЕР С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	300	32	59	73	956
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЛЬСКИ	350/110/30/5	87	114	84	1717
ЧАШУШУЛИ	300/2	47	36	17	579
ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ ГРИЛЬ С ПИКАНТНЫМ КАРТОФЕЛЕМ					
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	480	39	82	46	1073
КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ	250/3	35	56	16	714
КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ	200/200/40/2	39	138	52	1603
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ	200/200/40/30/2	42	33	69	739
ХИНКАЛИ	100				
С ТЕЛЯТИНОЙ		8	5	27	183
С БАРАНИНОЙ		9	7	26	203
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ		8	8	27	208
МАМАЛЫГА	400/80	27	21	103	708
УТКА (НОЖКА)	1 ШТ./200/100/1	208	76	51	1724
ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦУКИНИ, ТОМАТОВ И ИНДЕЙКИ	300	35	9	7	254
СВИНАЯ РУЛЬКА С АДЖИКОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ	1 ШТ./60/60/25	184	210	14	2689
СЕРДЦЕ И КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ГРУЗИНСКИ	250	38	36	4	495
ЧАНАХИ	400/40/20	15	34	19	440
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ	360/60	52	53	90	1044
БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ	190/80/35/30	58	8	27	409
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	180/80/35/30	46	27	31	550
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	180/80/35/30	39	22	30	477
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	190/80/35/30	61	18	26	514
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ТЕЛЯТИНЫ	180/80/35/30	63	10	23	434
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	180/80/35/30	44	95	24	1125
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	210/80/35/30	53	68	27	927
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	160/80/35/30	44	36	27	609
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	150/42/30/80	37	24	25	465
СИБАС НА УГЛЯХ	160/60	43	16	2	323
ДОРАДА НА УГЛЯХ	160/90	60	25	4	485
СТЕЙК БАВЕТ	170/40/40	47	27	24	536
СТЕЙК ПИКАНЬЯ	170/40/40	44	41	24	647

БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
СТЕЙК РИБАЙ	250/40/40	91	35	24	783
ОВОЩНОЙ ШАШЛЫК	200/100/30/15	1	6	54	300
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С ПАРМЕЗАНОМ	165	5	6	8	116
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ	200	5	13	48	328
ОВОЩИ ГРИЛЬ	270	7	5	26	177
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/2	8	13	36	294
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	220/60/30	10	82	69	1050
РИС ОТВАРНОЙ	150	16	8	128	647
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	320/2	14	12	40	321
СОУСЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЦЕБЕЛИ	40	1	0	3	16
ЧЕСНОЧНЫЙ	40	1	7	2	77
ТАРТАР	40	1	15	1	141
ТКЕМАЛИ	40	0	0	4	17
ЦИЦАКА	40	0	1	3	21
НАРШАРАБ	40	0	0	27	109
ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
■ СМЕТАННИК ■	150/21	7	23	44	405
СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ С ПЕЛАМУШИ	170/10/6/5	7	46	41	615
ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ	150/1	12	37	67	648
■ НАПОЛЕОН ■	180/15	11	20	62	471
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ	190/50/30/8	11	24	102	675
БЕЗЕ С КРЕМОМ	150/30	8	160	76	475
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	150/26	8	34	69	619
ЧУРЧХЕЛА	70/50	2	17	68	433
ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ	110/2/1/1/1	9	14	47	353
МОРОЖЕНОЕ	50	2	7	10	115
ШОКОЛАДНОЕ, КРЕМ-БРЮЛЕ, ВАНИЛЬНОЕ, ФИСТАШКОВОЕ, ДВОЙНОЙ АНАНАС					
СОРБЕТ	50	2	1	16	75
МАНГО, КЛУБНИКА, ЛАЙМ И ЛИМОН, ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, КОКОС					
ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ■ КАДА ■	100/5/5	6	19	56	420
ПЕЛАМУШИ	155/50/1	5	16	38	316
БАНАНОВЫЙ ТОРТ	150/40/3	9	25	72	551
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С КРЕМОМ	120/1	7	32	24	414
■ ЗГАПАРИ ■	130/20/7/1	18	38	173	1104
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ	220/20/2	7	101	76	1252
■ ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА ■	125/30/10/1	8	43	71	703
ПАХЛАВА	120/10	11	48	96	863
■ МЕДОВИК ■	130/20/7/1	8	19	93	572

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ВАРЕНЬЕ	150	0	0	111	447
ГРЕЦКИЙ ОРЕХ, КИЗИЛ, АЙВА, ФЕЙХОА, ИНЖИР, БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ, МАЛИНА, КЛУБНИКА					
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА	1000/2	2	0	118	480
ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ■ ПОМИДОРИ ■	180/15/30	9	12	46	332
МАЦОНИ С МЕДОМ, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ЯГОДАМИ	170/15/15/5	6	13	21	227



Шеф-повар _____

Калькулятор _____

Генеральный директор _____

ДОСТАВКА

DELIVERY

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

КАЖДЫЙ 10-Й ЗАКАЗ БЕСПЛАТНО!



ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН

GINZA PROJECT:

+7 (812) 640-16-16

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