

## ЗИМНЕЕ МЕНЮ

	вес	цена
Салат с помидором, сыром и бастурмой	210	65.00
Салат Оливье	250	58.00
Икра свекольная с черносливом	200	30.00
Сельдь под шубой	250	45.00
Винегрет	250	35.00
Винегрет с фасолью и грибами	250	40.00
Холодец с гренками	200/40/30	58.00
Суп пюре из чечевицы с копченостями	350	62.00
Котлета в сырной корочке	150/100	98.00
Филе окуня на подушке из риса со сливками и шпинатом	100/200/70	135.00
Филе скумбрии в орехово-кунжутной корочке с картофельным пюре	150/150/50	118.00
Урома с картофельным пюре	150/200	96.00
Картофель по-грузински	320	85.00
Буртуч с бастурмой	200	58.00
Фреш тыквенно-яблочный	200	30.00
Фреш тыквенный	200	30.00
Чай цитрусово-яблочный	250	35.00
Чай клюквенный	250	40.00
Горячий шоколад классический	100	36.00
Горячий шоколад с орехами и сливками	150	52.00
Глинтвейн классический	250	56.00
Глинтвейн из белого вина	250	56.00

## ЗАКУСКИ

<b>Овощная тарелка</b> <i>(Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс)</i>	240	55.00
<b>Тарелка солений</b> <i>(Помидор, огурец, капуста, перец, чеснок, черемша)</i>	350	70.00
<b>Капуста квашеная с маринованными опятами</b>	150	38.00
<b>Сырная тарелка</b> <i>(Сулугуни, брынза, овечий)</i>	150	60.00
<b>Мясная тарелка</b> <i>(Буженина, язык отварной, бастурма, суджук)</i>	150	110.00
<b>Тарелка сало-ассорти</b> <i>(Сало трёх видов: копченое, с прорезью и с чесноком)</i>	150/40	65.00
<b>Сельдь с картофелем и луком</b>	230	38.00
<b>Семга слабосоленая</b>	100	112.00
<b>Пхали из шпината</b>	70	30.00
<b>Лобио из красной фасоли</b>	150	30.00
<b>Рулетики из баклажанов</b> <i>Обжаренный баклажан, фаршированный сыром с чесноком в крошке из грецкого ореха</i>	210	85.00
<b>Закуска из баклажанов</b> <i>Нарезанный ломтиками помидор с зеленью и чесноком на подушке из обжаренных баклажанов</i>	150	52.00
<b>Шампиньоны запеченные с сулугуни</b>	160	52.00
<b>Блинчики "Котомочки"</b> <i>Блинчики в виде мешочков, фаршированные языком и грибами в сметанном соусе</i>	300	72.00

## БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Лепешка Шоти	180	7.00
Хачапури	350	90.00
Хачапури аджарские	300	90.00
Хачапури с бараниной	380	98.00
Чебурек с бараниной	100	32.00
Чебурек с мясом	100	32.00
Чебурек с сыром	100	32.00
Чебурек микс	100	32.00
Буртуч ( горячий конверт из армянского лаваша, фаршированный сулгуни, помидором, кинзой и чесноком)	180	52.00
Буртуч с шашлыком	220	72.00
Трубочки из армянского лаваша, фаршированные соленым творогом и шпинатом, обжаренные во фритюре	130	48.00
Сырные палочки с чесночным соусом	150/75	65.00
Вареники с мясом	220/75	60.00
Вареники с картофелем и грибами	220/75	42.00
Вареники с вишней	220/75	58.00

## САЛАТЫ

<b>Мангал-салат</b> <i>Ломтики свинины, обжаренные на мангале со свежими листьями салата, овощами и картофелем-пай</i>	270	94.00
<b>Стейк-салат из телятины, баклажанов и помидоров с брынзой</b>	290	92.00
<b>Салат Грузинский</b> <i>Салат из свежих овощей с ореховым соусом "баже"</i>	250	62.00
<b>Салат из кусочков запеченных баклажанов, обжаренной куриной печени, помидоров, листьев салата с томатной заправкой</b>	290	68.00
<b>Салат из свежих овощей с ломтиками сыра</b> <i>Сыр на Ваш выбор: сулгуни, овечий или брынза</i>	250	62.00
<b>Салат овощной домашний</b> <i>Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс, семечки тыквы с заправкой на Ваш вкус</i>	200	48.00
<b>Салат из печеных на мангале овощей</b>	150	52.00
<b>Салат из свежих овощей с обжаренным куриным филе, сулгуни и лавашными чипсами</b>	240	74.00
<b>Салат из домашней буженины с маринованными опятами и отварным картофелем под горчичным соусом</b>	280	72.00
<b>Теплый салат из баклажанов с брынзой</b>	230	68.00
<b>Салат из отварной телятины со стручками молодой спаржевой фасоли, омлетом, шампиньонами в сметанно-чесночном соусе</b>	280	72.00
<b>Салат из обжаренного куриного филе с помидором, стеблем сельдерея, маслинами и грецким орехом</b>	285	76.00

## САЛАТЫ

<b>Салат из куриных сердечек с обжаренными грибами, помидором и маринованным огурцом</b>	260	68.00
<b>Салат Аччик-чучук</b> <i>Традиционный узбекский салат из свежих помидоров и кинзы с ярким вкусом, благодаря тонкому сочетанию восточных специй</i>	245	50.00
<b>Салат из отварного языка, свежих овощей и пекинской капусты под сметанно-чесночным соусом</b>	250	72.00
<b>Салат из ломтиков картофеля, запеченного в кожуре, стебля сельдерея, листьев салата, слабосоленой семги с яйцом-пашот</b>	330	120.00

## СУПЫ

<b>Окрошка с семгой</b>	400	90.00
<b>Окрошка с телятиной</b>	400	65.00
<b>Окрошка с курицей</b>	400	55.00
<b>Шурпа</b> <i>Восточный суп с бараньими ребрами, картофелем и овощами</i>	300/120	98.00
<b>Лагман</b> <i>Традиционный густой узбекский суп из домашней лапши и баранины с овощами</i>	360	78.00
<b>Кюфта</b> <i>Суп с овощами, зеленью, картофелем и тефтели из баранины с рисом</i>	350/80	68.00
<b>Солянка мясная</b>	350	82.00
<b>Борщ с мясом (подается со сметаной)</b>	350/50	60.00
<b>Суп с куриными фрикадельками и домашней лапшой</b>	300/70	52.00
<b>Уха</b>	350	78.00

## МАНГАЛ-МЕНЮ

Филе семги на мангале	200	275.00
Скумбрия фаршированная запеченная	100	35.00
Шашлык из каре баранины	100	93.00
Шашлык из баранины	100	65.00
Шашлык из телятины	100	80.00
Шашлык из свиного ошейка	100	70.00
Шашлык из свиного ребра	100	62.00
Шашлык из индейки	100	65.00
Шашлык из куриного филе	100	46.00
Люля-кебаб из баранины	100	46.00
Люля-кебаб из телятины	100	48.00
Люля-кебаб из курицы	100	42.00

## БЛЮДА-ГРИЛЬ

Картофель печеный на углях с салом	100	22.00
Баклажан-гриль	100	32.00
Кабачки-гриль	100	25.00
Перец-гриль	100	52.00
Шампиньон-гриль	100	25.00
Помидор-гриль	100	22.00

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Стейк из телятины</b> <i>По Вашему желанию может быть приготовлен разной степени прожарки</i>	200	155.00
<b>Стейк из свинины</b>	200	140.00
<b>Стейк из семги</b>	150	210.00
<b>Форель - гриль</b> <i>Форель обжаренная с розмарином и тимьяном в лимонно-чесночном маринаде</i>	100	72.00
<b>Филе хоки по-домашнему с луком</b>	220	115.00
<b>Рыба тушеная с овощами в восточных специях</b>	300	148.00
<b>Цыпленок табака</b> <i>Цыпленок, приготовленный на специальной сковороде под прессом в зелени, травах под чесночным соусом</i>	100	55.00
<b>Чахохбили с мамалыгой</b>	400	72.00
<b>Сациви с мамалыгой</b>	400	98.00
<b>Фрикадельки из баранины в томатном соусе</b>	300	68.00
<b>Оджахури</b>	280	76.00
<b>Долма</b> <i>Баранина и телятина со специями и рисом, тушеная в виноградных листьях</i>	220/75	78.00
<b>Димлама</b> <i>Бараньи ребрышки, тушеные с овощами и картофелем в восточных специях</i>	450	98.00
<b>Овощная запеканка с куриным филе</b>	300	87.00

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Плов из баранины с барбарисом и восточными специями	300/165	92.00
Лагман жареный <i>Домашняя лапша, обжаренная с овощами и бараниной в специях</i>	280	68.00
Хинкали	250/75	63.00
Чучвара (пельмени с бараниной)	200/75	50.00
Деруны с бужениной	250/75	68.00
Баклажан запеченный со шпинатом и грибами под сыром	210	52.00
Язык запеченный с обжаренным картофелем, грибами, сулугуни и лавашными чипсами	350	72.00
Печень телячья с пюре	150/200	76.00
Котлеты куриные	160	58.00
Котлеты мясные	160	60.00
Омлет с помидором и сыром	250	52.00



## ГАРНИРЫ

Картофель запеченный в кожуре с розмарином и чесноком	250	38.00
Картофель жареный с грибами и луком	250	40.00
Картофель отварной с маслом и зеленью	250	25.00
Картофельное пюре	250	32.00
Картофель фри	150	38.00
Мамалыга с сыром	250	30.00
Гречка с грибами и луком	250	30.00
Гречка отварная	200	25.00
Рис с овощами	250	38.00

## СОУСЫ

Аджика Шоти	50	15.00
Соус Сацебели	75	10.00
Соус Ткемали	50	8.00
Соус Наршараб	50	18.00
Соус Ачик	50	6.00
Соус сметанно-чесночный	75	15.00

## ДЕСЕРТЫ

Торт "Наполеон"	150	45.00
Финиковый пирог	125	55.00
Торт шоколадный с вишней	150	55.00
Запеканка творожная <i>(подается со сливочно-клубничным соусом)</i>	150/30	45.00
Штрудель с яблоком <i>(подается с ванильным мороженым)</i>	140/50	55.00
Штрудель с маком <i>(подается с ванильным мороженым)</i>	140/50	55.00
Пахлава	100	45.00
Кнедлики <i>Творожные шарики, фаршированные клубникой и вишней под клубнично-йогуртовым соусом</i>	200/80	58.00
Сырники с изюмом <i>(подаются со сметаной)</i>	140/75	48.00
Ленивые вареники	220/75	58.00
Мороженое ореховое	50	18.00
Мороженое шоколадное	50	18.00
Мороженое ванильное	50	18.00
Варенье на Ваш выбор: кизилловое, айвовое, <i>из лепестков роз, из грецкого ореха</i>	50	18.00
Витамин-фейхоа	50	18.00
Мед	30	8.00

## ЧАЙНАЯ КАРТА

<b>Чай черный</b>	<b>400</b>	<b>35.00</b>
<i>Цейлонский чай. Длинные, изящно скрученные листья дают при заваривании напиток медно-золотистого цвета с приятным ароматом.</i>		
<b>Чай черный с бергамотом</b>	<b>400</b>	<b>35.00</b>
<b>Чай зеленый</b>	<b>400</b>	<b>35.00</b>
<i>Специально отобранный китайский зеленый чай, выращенный на плантациях провинции Юнань. Имеет приятный достаточно крепкий терпкий вкус. При заваривании приобретает золотисто-желтый цвет.</i>		
<b>Чай зеленый с жасмином</b>	<b>400</b>	<b>35.00</b>
<i>Гармоничное сочетание китайского зеленого чая с цветками жасмина придает напитку нежный вкус, аромат и полезные качества.</i>		
<b>Чай фруктовый</b>	<b>400</b>	<b>45.00</b>
<i>Фруктовая смесь с землянично-малиновым вкусом. Состав: гибискус, кусочки яблок, ананаса, папайи, ягоды вишни и малины.</i>		
<b>Чай травяной</b>	<b>400</b>	<b>35.00</b>
<i>Натуральная травяная смесь, выращенная и собранная в экологически чистых условиях Карпатских гор, в состав которой входят: лист земляники, иван-чай, плоды боярышника, липовый цвет, лист малины, мелисса, чебрец, лист ежевики, плоды шиповника.</i>		
<b>Мятный чай</b>	<b>400</b>	<b>30.00</b>
<b>Клубничный сбитень</b>	<b>250</b>	<b>40.00</b>
<b>Имбирный чай</b>	<b>250</b>	<b>40.00</b>
<b>Облепиховый чай</b>	<b>250</b>	<b>40.00</b>

## КОФЕЙНАЯ КАРТА

Эспрессо	30	30.00
Американо	100	30.00
Кофе с молоком	150	35.00
Капучино	180	35.00
Кофе по-венски	180	40.00
Кофе Латте	200	35.00
Кофе Фраппе	300	35.00
Кофе гляссе	250	54.00
Кофе без кофеина	100	30.00
Какао	250	35.00
Сироп к кофе	25	5.00
<i>( на Ваш выбор: клубничный, ореховый или карамель )</i>		

## ФРЕШИ

Фреш апельсиновый	200	60.00
Фреш грейпфрутовый	200	65.00
Фреш лимонный	100	36.00
Фреш морковный	200	30.00
Фреш яблочный	200	30.00
Фреш сельдереевый	200	45.00

## ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Айран	250	20.00
Кисель вишневый	250	18.00
Морс клюквенный	250	18.00
Узвар	250	14.00

<b>Сок Сандора в ассортименте</b>	250	16.00
-----------------------------------	-----	-------

*Апельсин, грейпфрут, ананас, томат, персик, манго, яблоко, вишня, мультивитамин, виноград*

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА И НАПИТКИ

Боржоми	500	48.00
Набеглави	500	48.00
Моршинская (негазированная, слабогазированная)	500	20.00
Дюшес	500	42.00
Тархун	500	42.00
Пепси	500	22.00
7 UP	500	22.00
Тоник	500	22.00
Миринда	500	22.00

## КОКТЕЙЛИ

Коктейль молочный шоколадно-банановый	350	60.00
Коктейль молочный банановый	350	65.00
Коктейль молочный классический	350	60.00
Мохито безалкогольный	350	60.00
Имбирный лимонад	350	45.00

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито	350	110.00
Глинтвейн	250	56.00
Глинтвейн из белого вина	250	56.00
Грог	250	50.00
Кофе по-ирландски	250	100.00
Хиросима	60	88.00
Бе-Тон	200	58.00
Голубая лагуна	250	40.00
Дайкири	150	60.00
Джин Тоник	200	75.00
Лонг Айленд	400	110.00
Мартини Тоник	200	65.00
Текила Санрайз	250	85.00
Ягерита	150	95.00

## ВЕРМУТ

Мартини Бьянко	50	27.00
----------------	----	-------

## НАСТОЙКИ

Абсент	50	75.00
Бехеровка	50	48.00
Егермейстер	50	58.00

## ДЖИН

Gin MG	50	40.00
--------	----	-------

## ТЕКИЛА

Ольмека Бланко	50	68.00
Ольмека Голд	50	71.00

## РОМ

Бакарди Карта Бланка	50	50.00
Бакарди Окхарт Ориджинал	50	50.00
Old Monk	50	52.00

## ВИСКИ

Джеймсон	50	80.00
Джек Дениелс №7	50	80.00
Джони Уокер Ред	50	75.00
Чивас Ригал 12лет	50	130.00

Хреновуха	50	23.00
Клюквенная настойка	50	23.00
Чача	50	54.00

### ВОДКА

Львов	50	23.00
Львов Премиум	50	27.00
Немиров особая	50	23.00
Немиров Премиум	50	27.00
Финляндия	50	45.00
Grey Goose	50	82.00

### КОНЬЯК

Мартель VS	50	140.00
Курвуазье VSOP	50	240.00

### БРЕНДИ

Старый Кахети 3года	50	42.00
Старый Кахети 5лет	50	48.00
Асканели 5лет	50	48.00
Арарат 5*	50	66.00
Ахтамар 10лет	50	120.00

### ЛИКЕР

Бейлис	50	70.00
Самбука	50	65.00

## ВИНА ГРУЗИИ

<b>Цинандали белое сухое</b>	100	44.00
<b>Тбилисури белое п/сух</b>	100	36.00
<b>Алазанская Долина белое п/сл</b>	100	38.00
<b>Алазанская Долина красное п/сл</b>	100	40.00
<b>Саперави красное сухое</b>	100	44.00
<b>Мукузани красное сухое</b>	100	62.00
<b>Киндзмараули красное п/сл</b>	750	485.00

## ВИНА ФРАНЦИИ

<b>Шартон красное</b>	100	50.00
<i>Красное изысканное сухое вино с нотками черники, изюма и сухофруктов. Идеально подойдет к мясу, птице, а также к мягкому сыру.</i>		
<b>Розе д'Анжу</b>	100	56.00
<i>Виноград- Гролло 75%, Каберне Фран 25% Вино обладает сверкающим малиновым цветом, ароматом красных ягод с оттенками розы. Идеально подходит к телятине, баранине, сырам.</i>		
<b>Шартон белое</b>	100	50.00
<i>Виноград - Семийон 60%, Совиньон 40% Вино желто-соломенного цвета с ароматом цитрусов, айвы и зеленых яблок. Прозрачно-фруктовое вино с приятной сладостью. Прекрасно сочетается с фруктами и десертом</i>		
<b>Гевюрцтраминер</b>	750	750.00
<i>Виноград - Гевюрцтраминер 100% Вино соломенно-желтого цвета с типичным нежным сортовым букетом. Во вкусе освежающее, элегантное. Идеальное сопровождение к рыбе, белому мясу и овощам.</i>		



## ВИНА ИТАЛИИ

<b>Бьянко дель Борго</b>	100	42.00
<i>Белое полусладкое вино. Обладает легким ароматом меда, цветов и спелого яблока. Во вкусе мягкое, освежающее, сочетается с салатами, овощами, белым мясом.</i>		
<b>Соаве</b>	100	52.00
<i>Виноград - Гарганега, Треббьяно ди Соаве Вино соломенно-желтого цвета. Обладает тонким, свежим, сбалансированным ароматом с яркими цветочными нотками. Отлично сочетается с овощами, различными рыбными закусками, жареным и тушеным мясом.</i>		
<b>Москетто Бьянко</b>	100	42.00
<i>Виноград - Москато Бьянко Вино соломенно-желтого цвета с ароматом свежих фруктов, белых цветов с нотками розы. Живость вина придает ему освежающий вкус с низким содержанием алкоголя и сладостью. Отлично сочетается с фруктовыми салатами, выпечкой и десертами</i>		
<b>Пино Гриджио</b>	100	56.00
<i>Виноград - Пино Гриджио 100% Хорошо сбалансированное вино, с легким цветочным ароматом. Идеальный аперитив, а также после трапезы. Рекомендуется к рыбным блюдам, белому мясу, птице.</i>		
<b>Санджовезе</b>	100	54.00
<i>Виноград - Санджовезе Вино рубинового цвета с фиолетовым оттенком. Обладает фруктовым ароматом с легкой сладостью во вкусе и пряным послевкусием. Рекомендуется подавать к салатам и мясным блюдам с ягодным соусом.</i>		
<b>Кьянти</b>	750	440.00
<i>Виноград - Санджовезе, Канайоло Вино сухое красное. Ярко рубиновый цвет. Прекрасный аромат с тонами свежих фруктов. Вкус гармоничный, изящный. Рекомендуется к жареному, тушеному белому и красному мясу.</i>		

## ВИНА ЧИЛИ

<b>Шардоне</b>	<b>100</b>	<b>48.00</b>
<i>Виноград-Шардоне 100%</i> <i>Вино соломенного цвета с ароматом цветов, экзотических фруктов, с минеральными нотами. Сочетается с рыбой на гриле и птицей.</i>		
<b>Карменер</b>	<b>100</b>	<b>48.00</b>
<i>Виноград - Карменер 100%</i> <i>Вино рубинового цвета с чистым сортовым букетом ароматов. С тонами перца и дымка. Во вкусе мягкое, полнотелое. Рекомендуется к ребрышкам, блюдам из телятины и сырам.</i>		

## ВИНА ИСПАНИИ

<b>Темпранильо</b>	<b>100</b>	<b>54.00</b>
<i>Виноград-Темпранильо</i> <i>Вино рубинового цвета с насыщенным ароматом красной и черной смородины. Свежее, легкое, с умеренной кислоткой. Рекомендуется к мясным блюдам.</i>		

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

<b>Артемовское белое п/сл</b>	<b>100</b>	<b>30.00</b>
<b>Крым белый брют</b>	<b>750</b>	<b>280.00</b>
<b>Крым белый п/сух</b>	<b>750</b>	<b>280.00</b>
<b>Крым красный п/сл</b>	<b>750</b>	<b>290.00</b>
<b>Фраголино белое</b>	<b>750</b>	<b>300.00</b>
<b>Фраголино красное</b>	<b>750</b>	<b>300.00</b>
<b>Мартини Асти</b>	<b>750</b>	<b>560.00</b>

## КЕГОВОЕ ПИВО

Хайникен <i>светлое</i>	500	48.00
Хайникен <i>светлое</i>	350	35.00

## ПИВО

Леп <i>светлое</i>	330	68.00
Леп <i>темное</i>	330	68.00
Хугарден <i>светлое неф илтьрованное</i>	330	68.00
Stella Artois <i>безалкогольное</i>	500	48.00
Жевательная резинка	1уп	18.00

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ГРИВНЕ, ВЕС ПОРЦИЙ - В ГРАММАХ

ФЛ-П Тер-Ованесьян А.С. \_\_\_\_\_

ФЛ-П Лупояд К.В. \_\_\_\_\_