

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

	вес	цена
Салат из тыквы с брынзой	220	48.00
Салат с помидором, сыром и бастурмой	210	65.00
Салат Тбилиси	200	65.00
Икра свекольная с черносливом	200	28.00
Суп пюре из тыквы и чечевицы с охотничьими колбасками	350	55.00
Котлета в сырной корочке	150/100	98.00
Филе окуня на подушке из риса со сливками и шпинатом	100/200/70	125.00
Филе скумбрии в орехово-кунжутной корочке с картофельным пюре	150/150/50	118.00
Урома с картофельным пюре	150/200	96.00
Лобио с охотничьими колбасками	250	65.00
Буртуч с бастурмой	200	58.00
Оладьи тыквенно-яблочные	200/75	35.00
Фреш тыквенно-яблочный	200	30.00
Фреш тыквенный	200	30.00
Горячий шоколад классический	100	36.00
Горячий шоколад с орехами и сливками	150	52.00
Глинтвейн классический	250	40.00
Глинтвейн из белого вина	250	40.00

ЗАКУСКИ

Овощная тарелка <i>(Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс)</i>	240	45.00
Тарелка солений <i>(Помидор, огурец, капуста, перец, чеснок, черемша)</i>	350	65.00
Капуста квашеная с маринованными опятами	150	35.00
Сырная тарелка <i>(Сулугуни, брынза, овечий)</i>	150	55.00
Мясная тарелка <i>(Буженина, язык отварной, бастурма, суджук)</i>	150	98.00
Тарелка сало-ассорти <i>(Сало трёх видов: копченое, с прорезью и с чесноком)</i>	150/40	60.00
Сельдь с картофелем и луком	230	35.00
Семга слабосоленая	100	112.00
Пхали из шпината	70	28.00
Лобио из красной фасоли	150	28.00
Рулетики из баклажанов <i>Обжаренный баклажан, фаршированный сыром с чесноком в крошке из грецкого ореха</i>	210	76.00
Закуска из баклажанов <i>Нарезанный ломтиками помидор с зеленью и чесноком на подушке из обжаренных баклажанов</i>	150	48.00
Шампиньоны запеченные с сулугуни	160	48.00
Блинчики "Котомочки" <i>Блинчики в виде мешочков, фаршированные языком и грибами в сметанном соусе</i>	300	65.00

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Лепешка Шоти	180	7.00
Хачапури	350	85.00
Хачапури аджарские	300	85.00
Чебурек с бараниной	100	30.00
Чебурек с мясом	100	30.00
Чебурек с сыром	100	30.00
Чебурек микс	100	30.00
Буртуч (<i>горячий конверт из армянского лаваша, фаршированный сулугуни, помидором и зеленью с чесноком</i>)	180	48.00
Буртуч с шашлыком	220	68.00
Трубочки из армянского лаваша, фаршированные соленым творогом и шпинатом, обжаренные во фритюре	130	45.00
Сырные палочки с чесночным соусом	150/75	63.00
Вареники с мясом	220/75	60.00
Вареники с картофелем и грибами	220/75	38.00
Вареники с вишней	220/75	58.00

САЛАТЫ

Мангал-салат <i>Ломтики свинины, обжаренные на мангале со свежими листьями салата, овощами и картофелем-пай</i>	270	88.00
Стейк-салат из телятины, баклажанов и помидоров с брынзой	290	89.00
Салат Грузинский <i>Салат из свежих овощей с ореховым соусом "баже"</i>	250	55.00
Салат из кусочков запеченных баклажанов, обжаренной куриной печени, помидоров, листьев салата с томатной заправкой	290	62.00
Салат из свежих овощей с ломтиками сыра <i>Сыр на Ваш выбор: сулгуни, овечий или брынза</i>	250	55.00
Салат овощной домашний <i>Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс, семечки тыквы с заправкой на Ваш вкус</i>	200	42.00
Салат из печеных на мангале овощей	150	48.00
Салат из свежих овощей с обжаренным куриным филе, сулгуни и лавашными чипсами	240	68.00
Салат из домашней буженины с маринованными опятами и отварным картофелем под горчичным соусом	280	65.00
Теплый салат из баклажанов с брынзой	230	66.00
Салат из отварной телятины со стручками молодой спаржевой фасоли, омлетом, шампиньонами в сметанно-чесночном соусе	280	70.00
Салат из обжаренного куриного филе с помидором, стеблем сельдерея, маслинами и грецким орехом	285	68.00

САЛАТЫ

Салат из куриных сердечек с обжаренными грибами, помидором и маринованным огурцом	260	62.00
Салат Аччик-чучук <i>Традиционный узбекский салат из свежих помидоров и кинзы с ярким вкусом, благодаря тонкому сочетанию восточных специй</i>	245	45.00
Салат из отварного языка, свежих овощей и пекинской капусты под сметанно-чесночным соусом	250	68.00
Салат из ломтиков картофеля, запеченного в кожуре, стебля сельдерея, листьев салата, слабосоленой семги с яйцом-пашот	330	115.00

СУПЫ

Окрошка с семгой	400	90.00
Окрошка с телятиной	400	65.00
Окрошка с курицей	400	55.00
Шурпа <i>Восточный суп с бараньими ребрами, картофелем и овощами</i>	300/120	95.00
Лагман <i>Традиционный густой узбекский суп из домашней лапши и баранины с овощами</i>	360	78.00
Кюфта <i>Суп с овощами, зеленью, картофелем и тефтели из баранины с рисом</i>	350/80	68.00
Солянка мясная	350	75.00
Борщ с мясом <i>(подается со сметаной)</i>	350/50	55.00
Суп с куриными фрикадельками и домашней лапшой	300/70	50.00
Уха	350	78.00

МАНГАЛ-МЕНЮ

Филе семги на мангале	200	265.00
Скумбрия фаршированная запеченная	100	32.00
Шашлык из каре баранины	100	90.00
Шашлык из баранины	100	60.00
Шашлык из телятины	100	75.00
Шашлык из свиного ошейка	100	65.00
Шашлык из свиного ребра	100	60.00
Шашлык из индейки	100	60.00
Шашлык из куриного филе	100	42.00
Люля-кебаб из баранины	100	42.00
Люля-кебаб из телятины	100	45.00
Люля-кебаб из курицы	100	38.00

БЛЮДА-ГРИЛЬ

Картофель печеный на углях с салом	100	18.00
Баклажан-гриль	100	28.00
Кабачки-гриль	100	21.00
Перец-гриль	100	52.00
Шампиньон-гриль	100	21.00
Помидор-гриль	100	18.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из телятины <i>По Вашему желанию может быть приготовлен разной степени прожарки</i>	200	145.00
Стейк из свинины	200	130.00
Стейк из семги	150	198.00
Форель - гриль <i>Форель обжаренная с розмарином и тимьяном в лимонно-чесночном маринаде</i>	100	68.00
Филе хоки по-домашнему с луком	220	115.00
Рыба тушеная с овощами в восточных специях	300	148.00
Цыпленок табака <i>Цыпленок, приготовленный на специальной сковороде под прессом в зелени, травах под чесночным соусом</i>	100	50.00
Чахохбили с мамалыгой	400	68.00
Сациви с мамалыгой	400	95.00
Фрикадельки из баранины в томатном соусе	300	64.00
Оджахури	280	65.00
Долма <i>Баранина и телятина со специями и рисом, тушеная в виноградных листьях</i>	220/75	78.00
Димлама <i>Бараньи ребрышки, тушеные с овощами и картофелем в восточных специях</i>	450	98.00
Овощная запеканка с куриным филе	300	76.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Плов из баранины с барбарисом и восточными специями	300/165	85.00
Лагман жареный <i>Домашняя лапша, обжаренная с овощами и бараниной в специях</i>	280	65.00
Хинкали	250/75	60.00
Чучвара (пельмени с бараниной)	200/75	48.00
Деруны с бужениной	250/75	63.00
Баклажан запеченный со шпинатом и грибами под сыром	210	48.00
Язык запеченный с обжаренным картофелем, грибами, сулугуни и лавашными чипсами	350	65.00
Печень телячья с пюре	150/200	72.00
Котлеты куриные	160	55.00
Котлеты мясные	160	58.00
Котлеты рыбные	160	80.00
Омлет с помидором и сыром	250	52.00

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный в кожуре с розмарином и чесноком	250	35.00
Картофель жареный с грибами и луком	250	35.00
Картофель отварной с маслом и зеленью	250	22.00
Картофельное пюре	250	22.00
Картофель фри	150	35.00
Мамалыга с сыром	250	26.00
Гречка с грибами и луком	250	22.00
Гречка отварная	200	22.00
Рис с овощами	250	32.00

СОУСЫ

Аджика Шоти	50	15.00
Соус Сацебели	75	7.00
Соус Ткемали	50	8.00
Соус Наршараб	50	16.00
Соус Ачик	50	6.00
Соус сметанно-чесночный	75	15.00

ДЕСЕРТЫ

Торт "Наполеон"	150	40.00
Финиковый пирог	125	50.00
Торт шоколадный с вишней	150	50.00
Запеканка творожная <i>(подается со сливочно-клубничным соусом)</i>	150/30	42.00
Штрудель с яблоком <i>(подается с ванильным мороженым)</i>	140/50	48.00
Штрудель с маком <i>(подается с ванильным мороженым)</i>	140/50	48.00
Пахлава	100	42.00
Кнедлики <i>Творожные шарики, фаршированные клубникой и вишней под клубнично-йогуртовым соусом</i>	200/80	55.00
Сырники с изюмом <i>(подаются со сметаной)</i>	140/75	45.00
Манники с киселем	140/150	38.00
Ленивые вареники	220/75	55.00
Мороженое ореховое	50	18.00
Мороженое шоколадное	50	18.00
Мороженое ванильное	50	18.00
Варенье на Ваш выбор: кизилковое, айвовое, из лепестков роз, из грецкого ореха	50	18.00
Витамин-фейхоа	50	20.00
Мед	30	8.00

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай черный	400	35.00
<i>Цейлонский чай. Длинные, изящно скрученные листья дают при заваривании напиток медно-золотистого цвета с приятным ароматом.</i>		
Чай черный с бергамотом	400	35.00
Чай зеленый	400	35.00
<i>Специально отобранный китайский зеленый чай, выращенный на плантациях провинции Юнань. Имеет приятный достаточно крепкий терпкий вкус. При заваривании приобретает золотисто-желтый цвет.</i>		
Чай зеленый с жасмином	400	35.00
<i>Гармоничное сочетание китайского зеленого чая с цветками жасмина придает напитку нежный вкус, аромат и полезные качества.</i>		
Чай фруктовый	400	45.00
<i>Фруктовая смесь с землянично-малиновым вкусом. Состав: гибискус, кусочки яблок, ананаса, папайи, ягоды вишни и малины.</i>		
Чай травяной	400	35.00
<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>		
Мятный чай	400	30.00
Клубничный сбитень	250	40.00
Имбирный чай	250	40.00
Облепиховый чай	250	40.00

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	50.00
Фреш грейпфрутовый	200	55.00
Фреш лимонный	100	36.00
Фреш морковный	200	30.00
Фреш яблочный	200	30.00
Фреш сельдереевый	200	45.00

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Айран	250	15.00
Кисель вишневый	250	16.00
Морс клюквенный	250	16.00
Узвар	250	12.00

Сок Сандора в ассортименте	250	14.00
-----------------------------------	-----	-------

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

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА И НАПИТКИ

Боржоми	500	46.00
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
Глентвейн	250	40.00
Глентвейн из белого вина	250	40.00
Грог	250	48.00
Кофе по-ирландски	250	100.00
Хиросима	60	85.00
Бе-Тон	200	55.00
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	25.00
----------------	----	-------

НАСТОЙКИ

Абсент	50	72.00
Бехеровка	50	45.00
Егермейстер	50	55.00

ДЖИН

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

ТЕКИЛА

Ольмека Бланко	50	65.00
Ольмека Голд	50	68.00

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	120.00

Хреновуха	50	20.00
Клюквенная настойка	50	20.00
Чача	50	54.00

ВОДКА

Львов	50	20.00
Львов Премиум	50	25.00
Немиров особая	50	20.00
Немиров Премиум	50	25.00
Финляндия	50	45.00
Grey Goose	50	80.00

КОНЬЯК

Мартель VS	50	130.00
Курвуазье VSOP	50	240.00

БРЕНДИ

Старый Кахети 3года	50	40.00
Старый Кахети 5лет	50	46.00
Асканели 5лет	50	46.00
Арарат 5*	50	65.00
Ахтамар 10лет	50	110.00

ЛИКЕР

Бейлис	50	70.00
Самбука	50	70.00

ВИНА ГРУЗИИ

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

ВИНА ФРАНЦИИ

Шартон красное <i>Красное изысканное сухое вино с нотками черники, изюма и сухофруктов. Идеально подойдет к мясу, птице, а также к мягкому сыру.</i>	100	50.00
Розе д'Анжу <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>	100	54.00
Шартон белое <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>	100	50.00
Гевюрцтраминер <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>	750	700.00

ВИНА ИТАЛИИ

Бьянко дель Борго	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>		
Соаве	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>		
Москетто Бьянко	100	38.00
<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>		
Пино Гриджио	100	54.00
<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>		
Санджовезе	100	52.00
<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>		
Кьянти	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

Шардоне	100	48.00
<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>		
Карменер	100	48.00
<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 ИСТАНИИ

Темпранильо	100	52.00
<i>Виноград-Темпранильо</i> <i>Вино рубинового цвета с насыщенным ароматом красной и черной смородины.</i> <i>Свежее, легкое, с умеренной кислоткой.</i> <i>Рекомендуется к мясным блюдам.</i>		

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Артемовское белое п/сл	100	26.00
Крым белый брют	750	250.00
Крым белый п/сух	750	250.00
Крым красный п/сл	750	260.00
Мартини Асти	750	560.00

КЕГОВОЕ ПИВО

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

ПИВО

Леп <i>светлое</i>	330	65.00
Леп <i>темное</i>	330	65.00
Хугарден <i>светлое неф фильтрованное</i>	330	65.00
Stella Artois <i>безалкогольное</i>	500	45.00
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.
