

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

	вес	цена
Салат с куриным филе и персиком	250	95.00
Салат с помидором, сыром и бастурмой	210	85.00
Салат с копченой курицей и шпинатом (с горчичной заправкой)	250	96.00
Кабачки жареные под сметанно-чесночным соусом	220	55.00
Сулугуни жареный на мангале, с помидорами черри	200	75.00
Окрошка с семгой	400	95.00
Окрошка с телятиной	400	75.00
Окрошка с курицей	400	60.00
Свекольник	400	50.00
Тельмени с индейкой под сырным соусом	240	68.00
Баклажан запеченный с бараниной и сыром	230	120.00
Семга на пару с киноа и овощами в сливочном соусе	310	165.00
Куриное филе с начинкой из шпината, грибов и сулугуни подается с овощным пюре	200/150	130.00
Медовая слойка с клубникой и мороженым	180/50	85.00
Шоколадный флан с мороженым и персиком	100/50	70.00
Персиково-малиновый десерт с пломбиром	180	72.00
Имбирный лимонад	350	55.00
Огуречный лимонад	350	45.00
Базеликовый лимонад	350	65.00
Лимонад	350	55.00
Лимонад маракуйя-лайм	350	55.00
Лавандовый лимонад	350	55.00
Персиковый смузи	350	65.00
Дынный смузи	350	60.00
Мохито арбузный	350	65.00
Арбузный фреш	200	40.00
Арбуз	100	10.00
Дыня	100	12.00

ЗАКУСКИ

Овощная тарелка <i>(Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс)</i>	240	60.00
Тарелка солений <i>(Помидор, огурец, капуста, перец, чеснок, черемша)</i>	350	75.00
Капуста квашеная с маринованными опятами	150	40.00
Сырная тарелка <i>(Сулугуни, брынза, овечий)</i>	150	65.00
Мясная тарелка <i>(Буженина, язык отварной, бастурма, суджук)</i>	150	120.00
Тарелка сало-ассорти <i>(Сало трёх видов: копченое, с прорезью и с чесноком)</i>	150/40	80.00
Сельдь с картофелем и луком	230	50.00
Семга слабосоленая	100	115.00
Пхали из шпината	70	32.00
Лобио из красной фасоли	150	35.00
Рулетики из баклажанов <i>Обжаренный баклажан, фаршированный сыром и чесноком с кинзой, в крошке из грецкого ореха</i>	210	90.00
Закуска из баклажанов <i>Нарезанный ломтиками помидор с кинзой и чесноком на подушке из обжаренных баклажанов</i>	150	58.00
Шампиньоны запеченные с сулугуни	160	65.00
Блинчики "Котомочки" <i>Блинчики в виде мешочков, фаршированные языком и грибами в сметанном соусе</i>	300	75.00

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Лепешка Шоти	180	10.00
Хачапури	350	95.00
Хачапури по-аджарски	300	95.00
Хачапури с бараниной	380	105.00
Чебурек с бараниной (помидор, кинза)	100	35.00
Чебурек с мясом(свинина/телятина, помидор, кинза)	100	35.00
Чебурек с сыром(кинза)	100	35.00
Чебурек МИКС(свинина/телятина, сыр, помидор, кинза)	100	35.00
Буртуч (горячий конверт из армянского лаваша, фаршированный сулугуни, помидором, кинзой и чесноком)	180	55.00
Буртуч с шашлыком	220	80.00
Трубочки из армянского лаваша, фаршированные соленым творогом и шпинатом, обжаренные во фритюре	130	55.00
Сырные палочки с чесночным соусом	150/75	72.00
Вареники с мясом	220/75	70.00
Вареники с картофелем и грибами	220/75	50.00
Вареники с вишней	220/75	60.00

САЛАТЫ

Мангал-салат <i>Ломтики свинины, обжаренные на мангале со свежими листьями салата, овощами и картофелем-пай</i>	270	110.00
Стейк-салат из телятины, баклажанов и помидоров с брынзой	290	110.00
Салат Грузинский <i>Салат из свежих овощей с кинзой и ореховым соусом "баже"</i>	250	65.00
Салат из кусочков запеченных баклажанов, обжаренной куриной печени, помидоров, листьев салата с томатной заправкой	290	75.00
Салат из свежих овощей с ломтиками сыра <i>Сыр на Ваш выбор: сулгуни, овечий или брынза</i>	250	65.00
Салат овощной домашний <i>Помидор, огурец, перец болгарский, зелень-микс, семечки тыквы с заправкой на Ваш вкус</i>	200	55.00
Салат из печеных на мангале овощей <i>(с добавлением растительного масла и кинзы)</i>	150	55.00
Салат из свежих овощей с обжаренным куриным филе, сулгуни и лавашными чипсами	240	85.00
Салат из домашней буженины с маринованными опятами и отварным картофелем под горчичным соусом	280	80.00
Салат из отварной телятины со стручками молодой спаржевой фасоли, омлетом, шампиньонами и чесночным соусом	280	85.00

САЛАТЫ

Салат из куриных сердечек с обжаренными грибами, помидором, луком и маринованным огурцом	260	70.00
Салат Аччик-чучук <i>Традиционный острый узбекский салат из свежих помидоров и кинзы с ярким вкусом, благодаря тонкому сочетанию восточных специй</i>	245	55.00
Салат из ломтиков картофеля, запеченного в кожуре, стебля сельдерея, листьев салата, слабосоленой семги с яйцом-пашот	330	125.00

СУПЫ

Шурпа <i>Восточный суп с бараньими ребрами, овощами и кинзой</i>	300/120	105.00
Лагман <i>Традиционный густой узбекский суп из домашней лапши, баранины с овощами и кинзой</i>	360	85.00
Кюфта <i>Восточный суп с тефтелью из баранины с рисом, овощами и кинзой</i>	350/80	75.00
Солянка мясная (подается со сметаной)	350	90.00
Борщ с мясом (подается со сметаной)	350/50	60.00
Суп с куриными фрикадельками и домашней лапшой	300/70	56.00

МАНГАЛ-МЕНЮ

Филе семги на мангале	200	290.00
Скумбрия фаршированная запеченная	100	42.00
Шашлык из каре баранины	100	96.00
Шашлык из баранины	100	74.00
Шашлык из телятины	100	85.00
Шашлык из свиного ошейка	100	78.00
Шашлык из свиного ребра	100	65.00
Шашлык из индейки	100	78.00
Шашлык из куриного филе	100	55.00
Люля-кебаб из баранины	100	56.00
Люля-кебаб из телятины	100	60.00
Люля-кебаб из курицы	100	51.00

БЛЮДА-ГРИЛЬ

Картофель печеный на углях с салом	100	27.00
Баклажан-гриль	100	46.00
Кабачки-гриль	100	25.00
Перец-гриль	100	52.00
Шампиньон-гриль	100	26.00
Помидор-гриль	100	26.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Стейк из телятины <i>По Вашему желанию может быть приготовлен в разной степени прожарки</i>	200	170.00
Дорадо - гриль <i>Дорадо обжаренная с розмарином и тимьяном в лимонно-чесночном маринаде</i>	100	90.00
Филе окуня на подушке из риса со сливками и шпинатом	100/200/70	150.00
Рыба, тушенная с овощами и восточными специями	300	145.00
Цыпленок табака <i>Цыпленок, приготовленный на специальной сковороде под прессом в зелени и травах под чесночным соусом</i>	100	65.00
Чахохбили с мамалыгой	250/150	85.00
Сациви с мамалыгой	250/150	105.00
Оджахури (жареная телятина с картофелем, помидорами, острым перцем и кинзой)	280	85.00
Долма <i>Баранина и телятина со специями и рисом, тушенная в виноградных листьях</i>	220/75	95.00
Димлама <i>Бараньи ребрышки, тушенные с овощами и картофелем в восточных специях с кинзой и луком</i>	450	135.00
Овощная запеканка с куриным филе	300	98.00

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Плов из баранины с барбарисом и восточными специями	300/165	105.00
Лагман жареный <i>Домашняя лапша, обжаренная с овощами и бараниной с кинзой в восточных специях</i>	280	75.00
Хинкали (начинка из свинины и телятины с кинзой)	250/75	70.00
Чучвара (пельмени с бараниной)	200/75	60.00
Деруны с бужениной	250/75	80.00
Баклажан запеченный со шпинатом и грибами под сыром	210	62.00
Картофель запеченный с языком, грибами, сулугуни и лавашными чипсами	350	85.00
Печень телячья с пюре	150/200	85.00
Котлеты куриные	160	60.00
Котлеты мясные	160	65.00
Омлет с помидором и сыром	250	65.00

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный в кожуре с розмарином и чесноком	250	45.00
Картофель жареный с грибами и луком	250	60.00
Картофель отварной с маслом и зеленью	250	40.00
Картофельное пюре	250	40.00
Картофель фри	150	45.00
Мамалыга с сыром	250	40.00
Гречка с грибами и луком	250	35.00
Рис с овощами	250	45.00

СОУСЫ

Аджика Шоти	50	15.00
Соус Сацебели	75	15.00
Соус Ткемали	50	10.00
Соус Наршараб	50	25.00
Соус сметанно-чесночный	75	25.00

ДЕСЕРТЫ

Торт "Наполеон"	150	55.00
Финиковый пирог	125	65.00
Шоколадный флан с мороженым и персиком	100/50	70.00
Чизкейк шоколадный	150	70.00
Штрудель с яблоком <i>(подается с ванильным мороженым)</i>	140/50	65.00
Штрудель с маком <i>(подается с ванильным мороженым)</i>	140/50	65.00
Пахлава	100	50.00
Кнедлики <i>Творожные шарики, фаршированные клубникой и вишней под клубнично-йогуртовым соусом</i>	200/80	70.00
Сырники с изюмом <i>(подаются со сметаной)</i>	140/75	55.00
Ленивые вареники	220/75	65.00
Мороженое ореховое	50	20.00
Мороженое шоколадное	50	20.00
Мороженое ванильное	50	20.00
Варенье на Ваш выбор: кизилковое, айвовое, инжирное, из лепестков роз, из грецкого ореха	50	20.00
Мед	30	10.00

ЧАЙНАЯ КАРТА

Чай черный	400	40.00
<i>Цейлонский чай. Длинные, изящно скрученные листья дают при заваривании напиток медно-золотистого цвета с приятным ароматом.</i>		
Чай черный с бергамотом	400	40.00
Чай зеленый	400	40.00
<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	40.00
<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	40.00
<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	35.00
Клубничный сбитень	250	45.00
Имбирный чай	250	45.00
Облепиховый чай	250	45.00

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	40.00
Кофе Фраппе	300	35.00
Кофе гляссе	250	75.00
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	75.00
Фреш лимонный	100	40.00
Фреш морковный	200	35.00
Фреш яблочный	200	35.00
Фреш сельдереевый	200	55.00

ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Айран	250	22.00
Кисель вишневый	250	20.00
Морс клюквенный	250	20.00
Узвар	250	18.00

Сок Сандора в ассортименте	250	20.00
-----------------------------------	-----	-------

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

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА И НАПИТКИ

Боржоми	500	50.00
Набеглави	500	50.00
Моршинская (негазированная, слабогазированная)	500	25.00
Дюшес	500	45.00
Тархун	500	45.00
Пепси	500	25.00
7 UP	500	25.00
Тоник	500	25.00
Миринда	500	25.00

КОКТЕЙЛИ

Коктейль молочный шоколадно-банановый	250	60.00
Коктейль молочный банановый	250	65.00
Коктейль молочный классический	250	60.00
Мохито безалкогольный	350	60.00
Имбирный лимонад	350	55.00

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Мохито	350	115.00
Глинтвейн	250	65.00
Глинтвейн из белого вина	250	65.00
Грог	250	70.00
Кофе по-ирландски	250	110.00
Бе-Тон	200	60.00
Голубая Лагуна	250	55.00
Дайкири	150	90.00
Джин Тоник	200	75.00
Лонг Айленд	400	115.00
Мартини Тоник	200	65.00
Текила Санрайз	250	85.00
Апероль спритц	250	110.00
Карибский закат	300	95.00

ВЕРМУТ

Мартини Бьянко	50	30.00
Мартини Фиеро	50	27.00

НАСТОЙКИ

Абсент	50	80.00
Бехеровка	50	50.00
Егермейстер	50	70.00

ДЖИН

Финсбери	50	65.00
----------	----	-------

ТЕКИЛА

Ольмека Бланко	50	70.00
Ольмека Голд	50	75.00

РОМ

Бакарди Карта Бланка	50	50.00
Бакарди Окхарт Ориджинал	50	50.00
Бакарди Карта Негро	50	55.00

ВИСКИ

Джеймсон	50	80.00
Джек Дениелс №7	50	80.00
Чивас Ригал 12лет	50	130.00

Чача	50	55.00
------	----	-------

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Хреновуха	50	25.00
-----------	----	-------

Клюквенная настойка	50	25.00
---------------------	----	-------

ВОДКА

Львов	50	25.00
-------	----	-------

Львов Премиум	50	27.00
---------------	----	-------

Немиров особая	50	25.00
----------------	----	-------

Немиров Де Люкс	50	35.00
-----------------	----	-------

Финляндия	50	45.00
-----------	----	-------

Grey Goose	50	85.00
------------	----	-------

КОНЬЯК

Мартель VS	50	140.00
------------	----	--------

Курвуазье VSOP	50	240.00
----------------	----	--------

БРЕНДИ

Старый Кахети 3года	50	45.00
---------------------	----	-------

Старый Кахети 5лет	50	50.00
--------------------	----	-------

Сараджишвили 5*	50	65.00
-----------------	----	-------

Арарат 5*	50	70.00
-----------	----	-------

Ахтамар 10лет	50	125.00
---------------	----	--------

ЛИКЕР

Бейлис	50	70.00
--------	----	-------

Самбука	50	70.00
---------	----	-------

ВИНА ГРУЗИИ

Цинандали белое сухое	100	45.00
Тбилисури белое п/сух	100	40.00
Алазанская Долина белое п/сл	100	40.00
Алазанская Долина красное п/сл	100	45.00
Саперави красное сухое	100	45.00
Мукузани красное сухое	100	65.00
Киндзмараули красное п/сл	750	485.00

ВИНА ФРАНЦИИ

Пино Нуар	750	950.00
------------------	-----	--------

Тихое сухое красное вино 2016 года, 100 % Пино Нуар.

Вкус с нотами мелких красных ягод - черной смородины и крыжовника, с богатыми танинами и пряными ароматами. Утонченное вино, которое оправдывает свое происхождение.

Шартон красное	100	50.00
-----------------------	-----	-------

Красное изысканное сухое вино с нотками черники, изюма и сухофруктов. Идеально подойдет к мясу, птице, а также к мягкому сыру.

Розе д'Анжу	100	60.00
--------------------	-----	-------

Виноград- Гролло 75%, Каберне Фран 25%

Вино обладает сверкающим малиновым цветом, ароматом красных ягод с оттенками розы. Идеально подходит к телятине, баранине, сырам.

Шартон белое	100	50.00
---------------------	-----	-------

Виноград - Семейон 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

Гевюрцтраминер	750	950.00
-----------------------	-----	--------

Виноград - Гевюрцтраминер 100%

Вино соломенно-желтого цвета с типичным нежным сортовым букетом. Во вкусе освежающее, элегантное.

Идеальное сопровождение к рыбе, белому мясу и овощам.

ВИНА ИТАЛИИ

Бьянко дель Борго	100	45.00
<i>Белое полусладкое вино. Обладает легким ароматом меда, цветов и спелого яблока. Во вкусе мягкое, освежающее, сочетается с салатами, белым мясом</i>		
Соаве	100	55.00
<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 тушенным мясом.</i>		
Москетто Бьянко	100	45.00
<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 сладость. Отлично сочетается с фруктовыми салатами, выпечкой и десертами выпечкой и десертами</i>		
Пино Гриджио	100	60.00
<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	60.00
<i>Виноград - Санджовезе Е с легкой сладостью во вкусе и пряным послевкусием. Рекомендуется подавать к салатам и мясным блюдам с ягодным соусом.</i>		
Кьянти	750	465.00
<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>		
Примитиво ди Мандуриа	750	650.00
<i>Тихое сухое красное вино. Виноград собирается вручную. Выдержка в бочках из французского дуба 4-6 месяцев. Аромат интенсивный и сложный с нотами спелых слив, вишни и специй. Вкус хорошо сбалансированный и структурированный, теплый с гибкими танинами.</i>		

ВИНА ЧИЛИ

Шардоне	100	55.00
<i>Виноград-Шардоне 100% Вино соломенного цвета с ароматом цветов, экзотических фруктов, с минеральными нотами. Сочетается с рыбой на гриле и птицей.</i>		
Карменер	100	55.00
<i>Виноград - Карменер 100% 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

Маркиз де Ариензо Крианца	100	65.00
<i>Зрелое выдержанное красное сухое вино. Вкус мягкий и свежий со сбалансированной кислотностью и преобладанием сочных ягодных оттенков, которые за счет выдержки приобретают легкое кокосово-ванильное дополнение. Финиш долгий, пикантный.</i>		
Сан Валентин Торрес	100	65.00
<i>Белое полусухое вино с удивительным и изысканным ароматным букетом. Вкус чистый, свежий, гармоничный, с легкой цитрусовой интонацией, цветочными оттенками, персиковыми нюансами, легкой банановой сладостью и утонченным фруктовым финишем.</i>		
Винья Эсмеральда Торрес	100	80.00
<i>Белое сухое вино. Вкус сочный с шелковистой текстурой, свежий, с нотками корицы и гвоздики и приятным долгим послевкусием. В удивительном букете вина раскрываются ароматы экзотических фруктов, белых роз, лилии, жасмина, печеных яблок и ванили.</i>		

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Мартини Асти	750	560.00
Мартини Просекко	750	600.00
Фраголино белое	750	320.00
Фраголино красное	750	320.00
Кава белое брют	100	54.00
Ламбуско белое п/сл	100	34.00

КЕГОВОЕ ПИВО

Хайнекен <i>светлое</i>	500	50.00
Хайнекен <i>светлое</i>	350	40.00

ПИВО

Леп <i>светлое</i>	330	70.00
Леп <i>темное</i>	330	70.00
Хугарден <i>светлое неф фильтрованное</i>	330	70.00
Stella Artois <i>безалкогольное</i>	500	55.00
Жевательная резинка	1уп	20.00

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В ГРИВНЕ, ВЕС ПОРЦИЙ - В ГРАММАХ

Кава белое брют

100

54.00