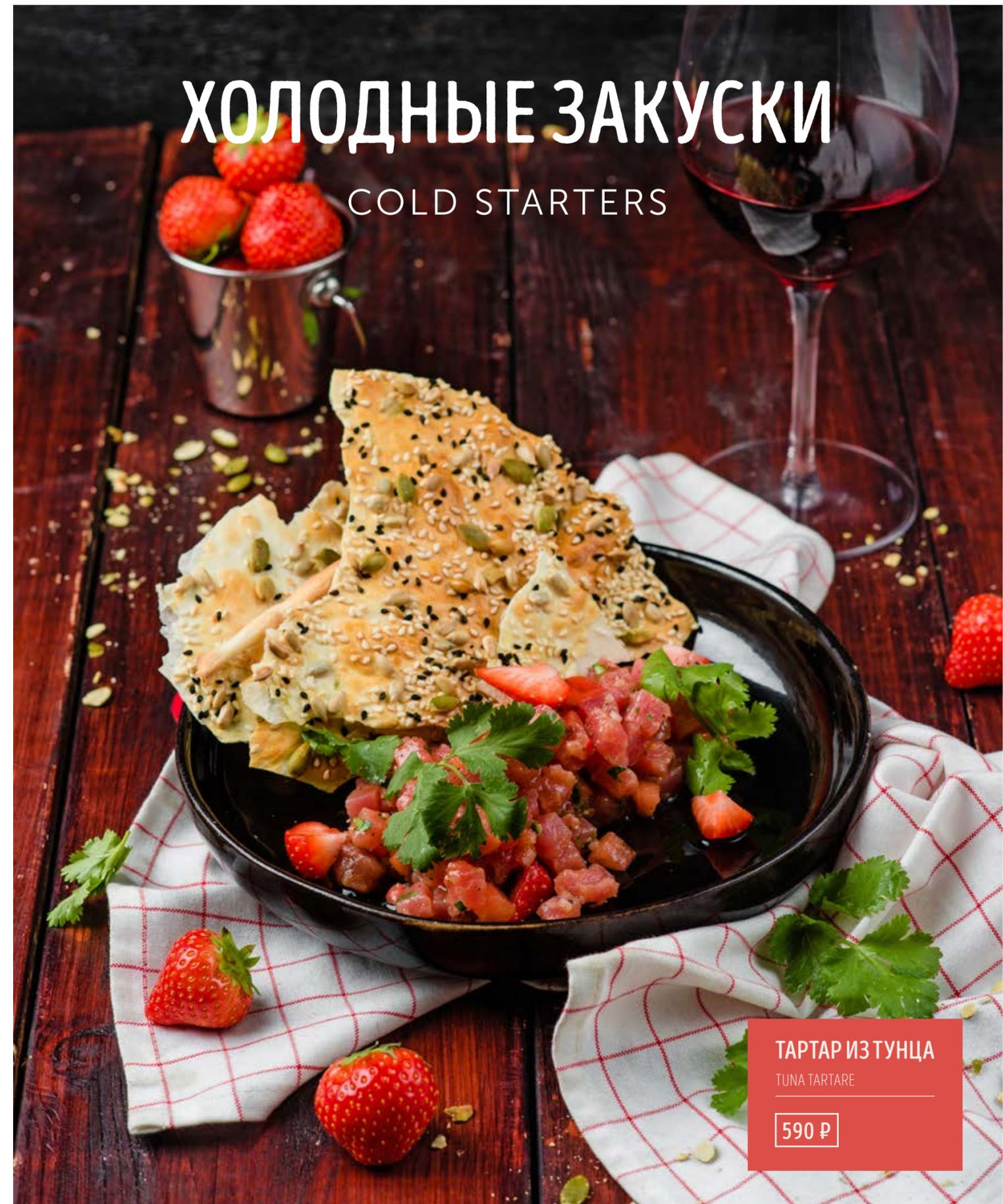
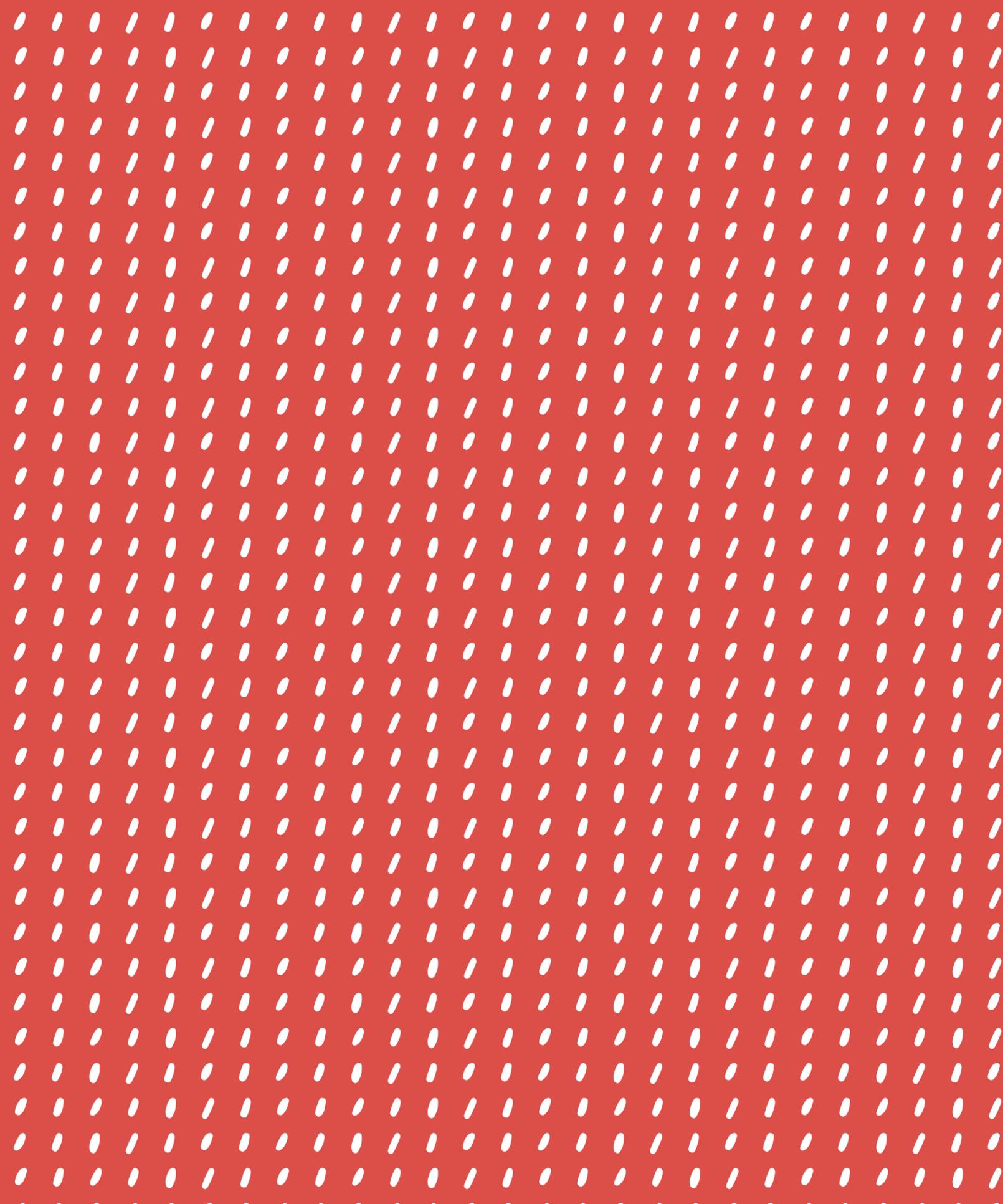


РЕСТОРАН

Пирри

ПО-ОСОБОМУ
ВКУСНЫЙ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD STARTERS

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

TUNA TARTARE

590 ₰



ПХАЛИ

320 ₺

PKHALI

Островатые биточки из моркови / из свежего шпината / из капусты и молодой свеклы (на выбор) с добавлением ореховой пасты и аджики

Slightly spicy patties made of carrot / fresh spinach / cabbage and young beetroot (of your choice) with addition of nut butter and adjika



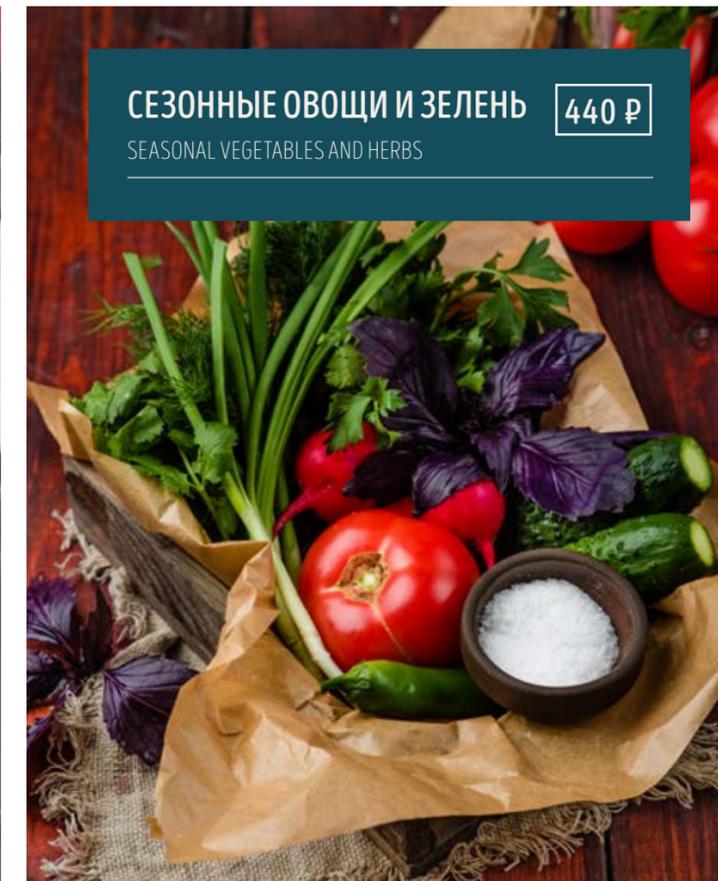
ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

410 ₺

GEORGIAN STYLE ROASTED EGGPLANTS

Обжаренные баклажаны, начиненные ореховой пастой и аджикой

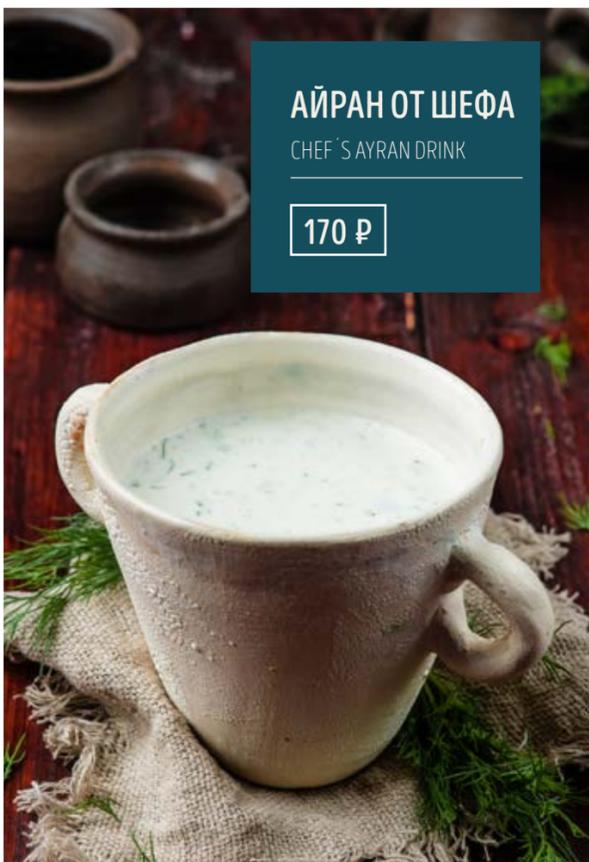
Roasted eggplants, stuffed with nut butter and adjika



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

440 ₺

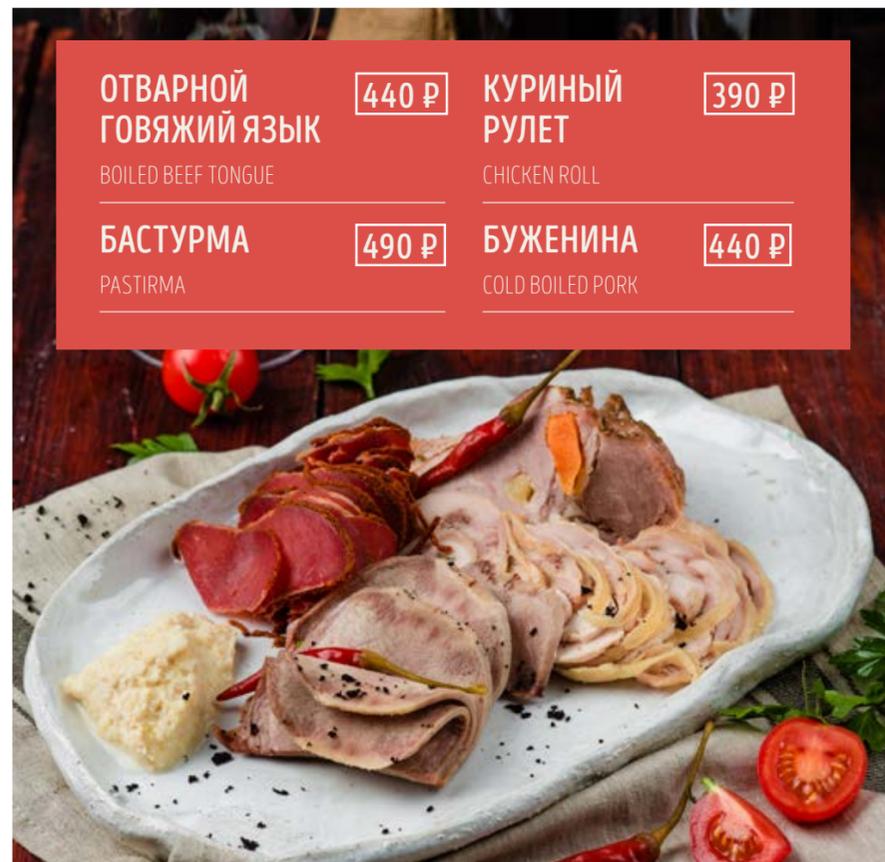
SEASONAL VEGETABLES AND HERBS



АЙРАН ОТ ШЕФА

CHEF'S AYRAN DRINK

170 ₺



ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

440 ₺

BOILED BEEF TONGUE

КУРИНЫЙ РУЛЕТ

390 ₺

CHICKEN ROLL

БАСТУРМА

490 ₺

PASTIRMA

БУЖЕНИНА

440 ₺

COLD BOILED PORK



АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

370 ₺

ASSORTED PICKLES



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

ASSORTED HOMEMADE CHEESE

Сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский, чечил, косичка

Suluguni, smoked Suluguni, Imeretian, Chechil, braided cheese

470 ₺

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu



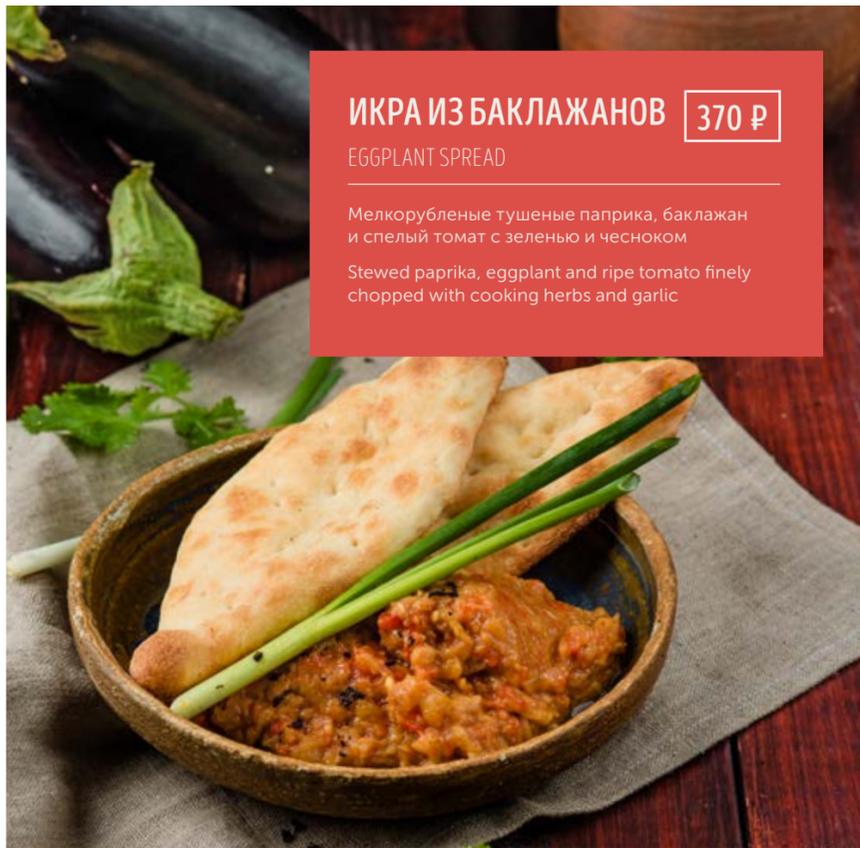
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 610 ₺
SALMON TARTARE



САЦИВИ 370 ₺
SATSIVI
Национальное грузинское блюдо. Нежные кусочки отварной курицы под ореховым соусом бажа
National Georgian dish. Tender pieces of boiled chicken under bazhe nut sauce



СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ
HERRING WITH BOILED POTATOES
360 ₺



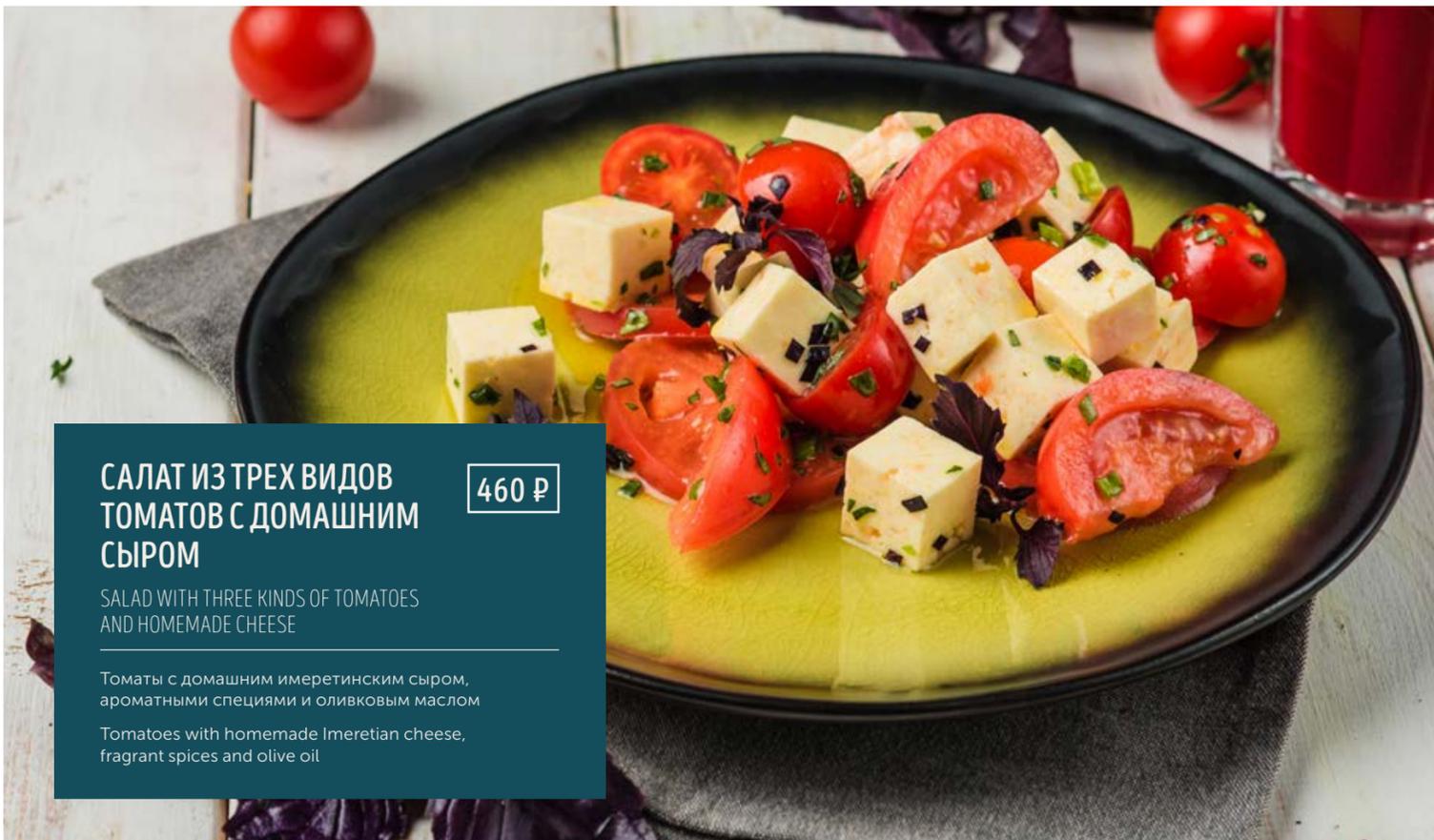
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 370 ₺
EGGPLANT SPREAD
Мелкорубленные тушеные паприка, баклажан и спелый томат с зеленью и чесноком
Stewed paprika, eggplant and ripe tomato finely chopped with cooking herbs and garlic



САЛАТЫ
SALADS

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ 610 ₺
WARM SALAD WITH SALMON
Микс-салат с теплым лососем, томатами черри, сыром сулугуни и тыквенными семечками под цитрусово-горчичной заправкой
Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, Suluguni cheese and pumpkin seeds under citrus and mustard dressing

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu



САЛАТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ТОМАТОВ С ДОМАШНИМ СЫРОМ

460 ₺

SALAD WITH THREE KINDS OF TOMATOES
AND HOMEMADE CHEESE

Томаты с домашним имеретинским сыром,
ароматными специями и оливковым маслом

Tomatoes with homemade Imeretian cheese,
fragrant spices and olive oil



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

490 ₺

SALAD WITH EGGPLANTS AND CREAM CHEESE



САЛАТ «ДЕРВИШ»

390 ₺

«DERVISH» SALAD

Национальный узбекский салат с отварным говяжьим языком, спелыми томатами, шампиньонами, маринованным огурцом, гренками, отварным яйцом, с добавлением обжаренного до золотистой корочки лука, с майонезной заправкой

National Uzbek salad made of boiled beef tongue, ripe tomatoes, field mushrooms, pickled cucumber, croutons, boiled egg with addition of golden fried onions and mayonnaise dressing



САЛАТ «АЧИК-ЧУК»

330 ₺

«ACHIK-CHUK» SALAD

Спелые томаты, свежие огурцы и лук
Ripe tomatoes, fresh cucumbers and onions



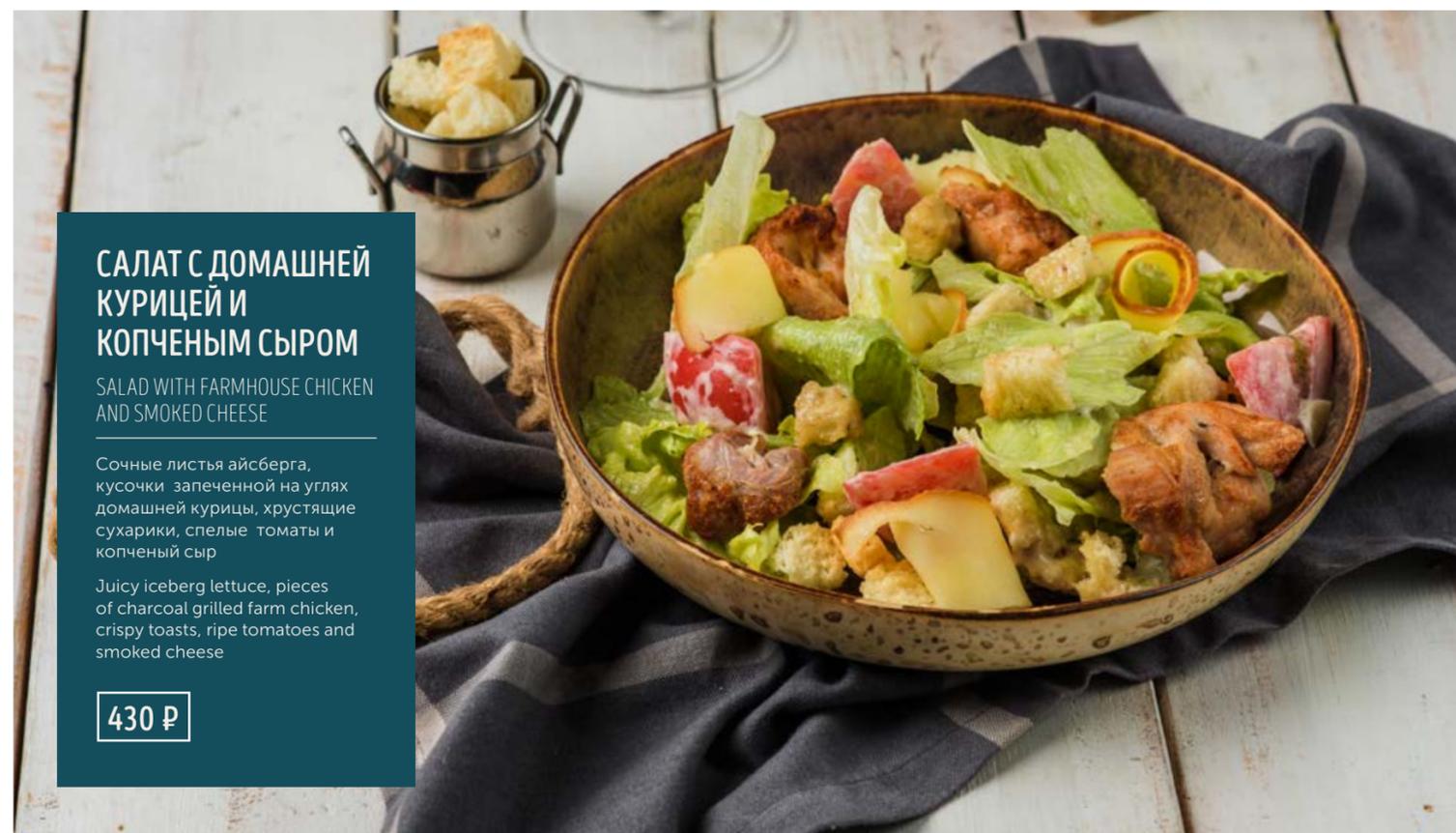
САЛАТ «БАХОР»

310 ₺

«BAHOR» SALAD

Нежное куриное филе с отварным яйцом, сочными томатами и огурцами. Заправляется майонезом

Tender chicken fillet with boiled egg, juicy tomatoes and cucumbers. Dressed with mayonnaise



САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH FARMHOUSE CHICKEN
AND SMOKED CHEESE

Сочные листья айсберга, кусочки запеченной на углях домашней курицы, хрустящие сухарики, спелые томаты и копченый сыр

Juicy iceberg lettuce, pieces of charcoal grilled farm chicken, crispy toasts, ripe tomatoes and smoked cheese

430 ₺



САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ» 360 ₺

«YANGIYUL» SALAD

Свежие томаты, огурцы, перец сладкий и острый, отварная говядина. Заправляется соевым соусом и растительным маслом

Fresh tomatoes, cucumbers, sweet and hot peppers, boiled beef. Dressed with soy sauce and vegetable oil



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ 360 ₺

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES

Крупно нарезанные огурцы и томаты со свежей зеленью и острым стручковым перцем

Large sliced cucumbers and tomatoes with fresh herbs and spicy chilli peppers



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 370 ₺

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

Крупно нарезанные огурцы и томаты со свежей зеленью, острым стручковым перцем, заправленные ореховым соусом

Large sliced cucumbers and tomatoes with fresh herbs, spicy chillies, dressed with nut sauce

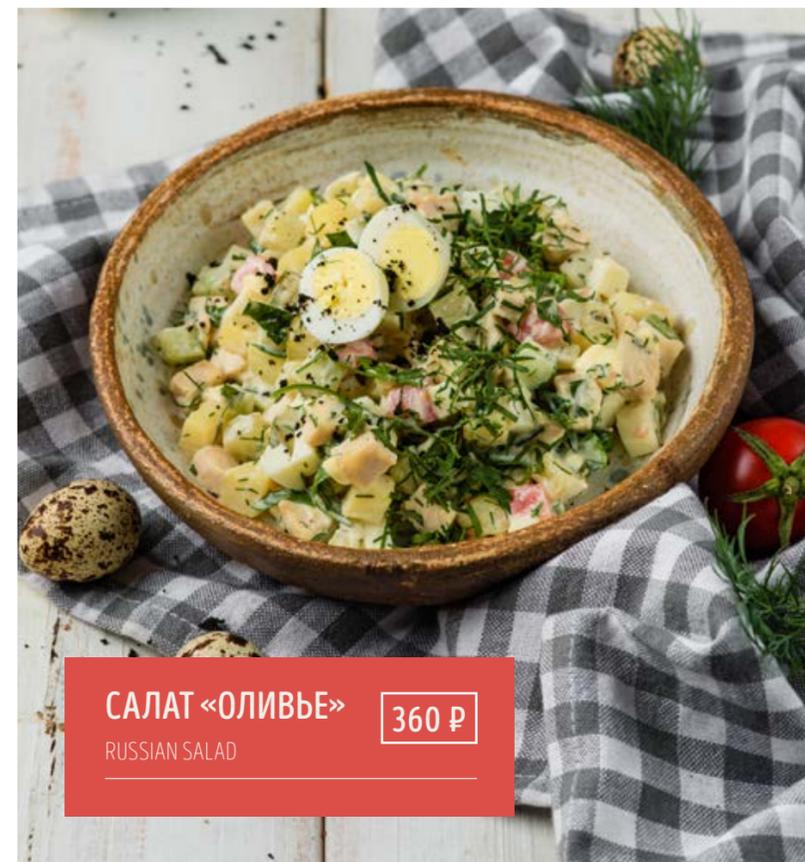


САЛАТ «ТАШКЕНТ» 330 ₺

«TASHKENT» SALAD

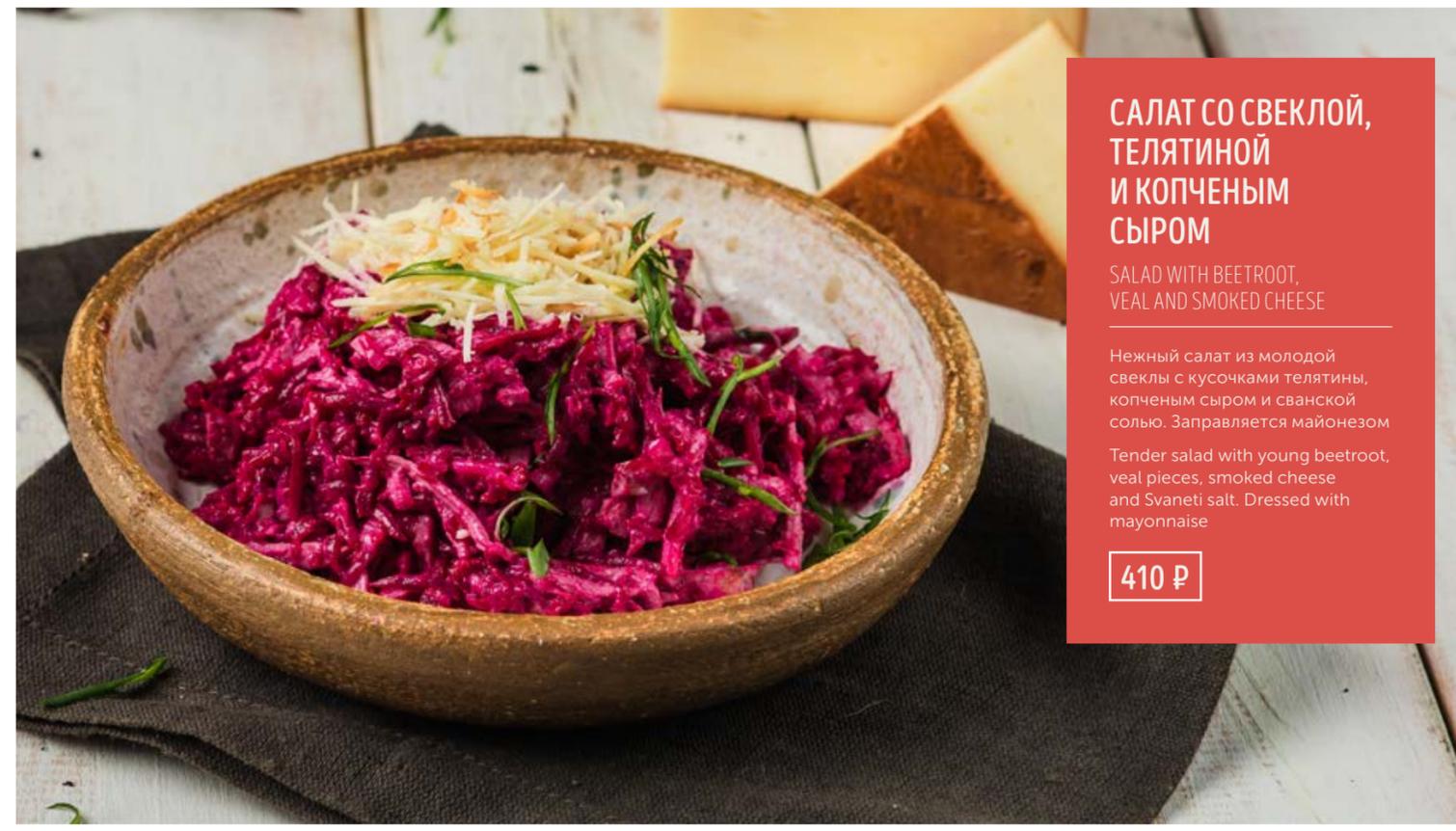
Нежные кусочки отварной говядины с зеленой редькой, хрустящим обжаренным репчатым луком. Заправляется майонезом

Tender pieces of boiled beef with green radish, crispy fried onions. Dressed with mayonnaise



САЛАТ «ОЛИВЬЕ» 360 ₺

RUSSIAN SALAD



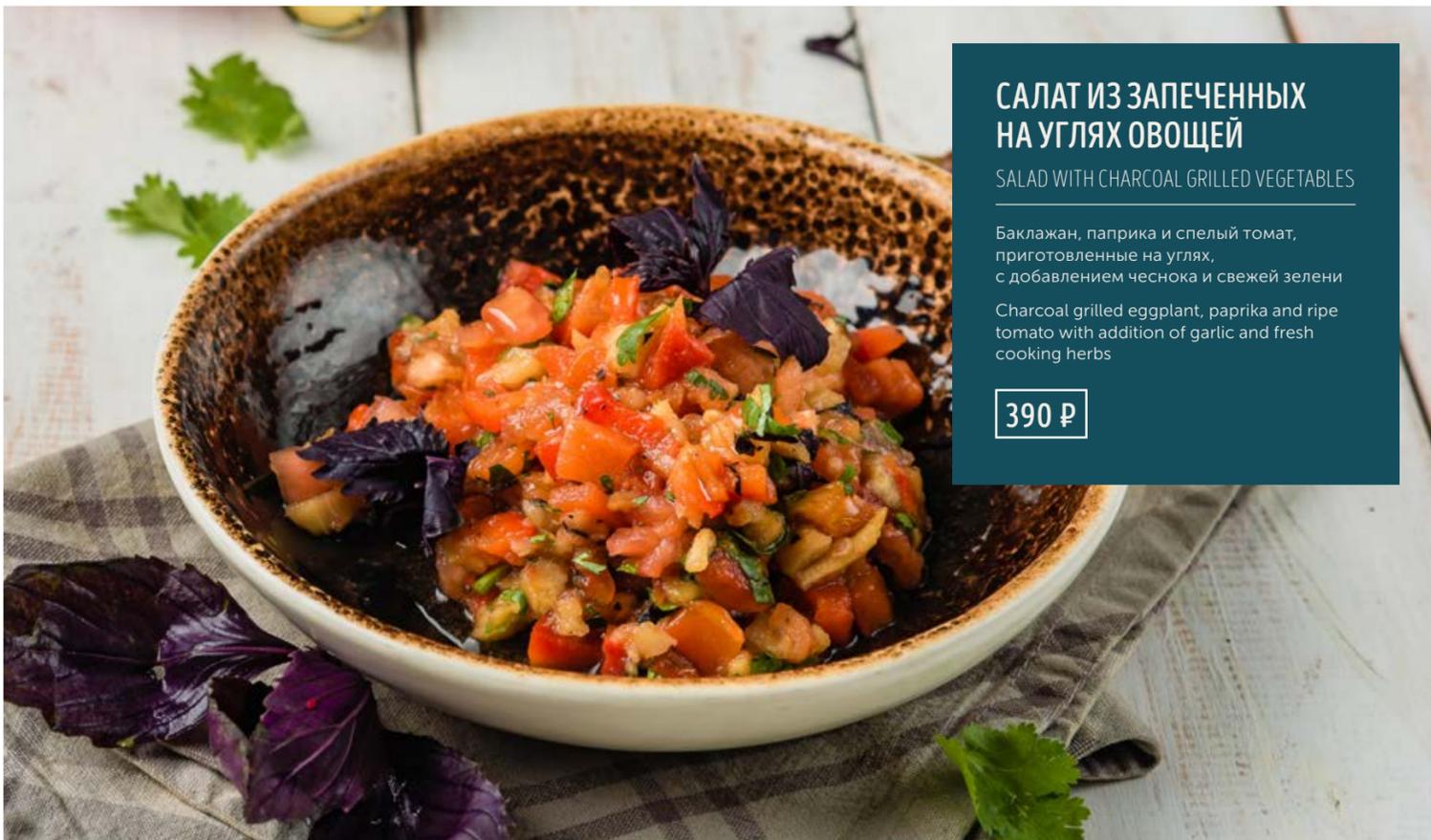
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, ТЕЛЯТИНОЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH BEETROOT, VEAL AND SMOKED CHEESE

Нежный салат из молодой свеклы с кусочками телятины, копченым сыром и сванской солью. Заправляется майонезом

Tender salad with young beetroot, veal pieces, smoked cheese and Svaneti salt. Dressed with mayonnaise

410 ₺



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

SALAD WITH CHARCOAL GRILLED VEGETABLES

Баклажан, паприка и спелый томат, приготовленные на углях, с добавлением чеснока и свежей зелени

Charcoal grilled eggplant, paprika and ripe tomato with addition of garlic and fresh cooking herbs

390 ₺



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / КРЕВЕТКАМИ

“CAESAR” SALAD WITH CHICKEN /
WITH SHRIMPS

540 / 590 ₺



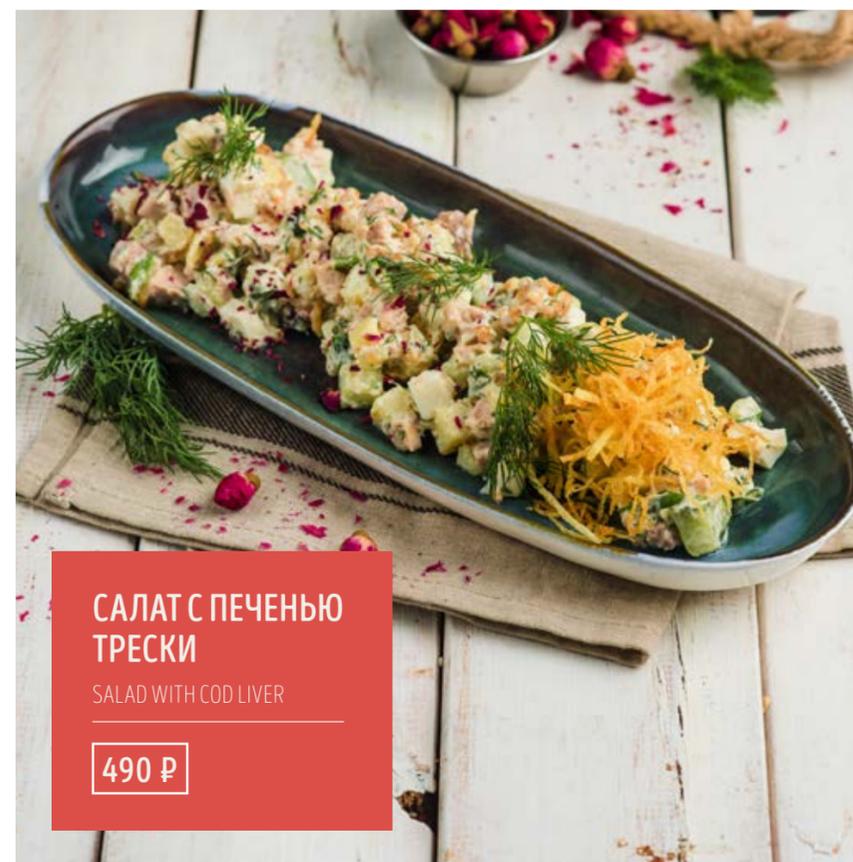
САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

370 ₺

SALAD WITH FARMHOUSE CHICKEN AND VEGETABLES

Отварные кусочки домашней курицы с тремя видами паприки и обжаренным до золотистой корочки луком

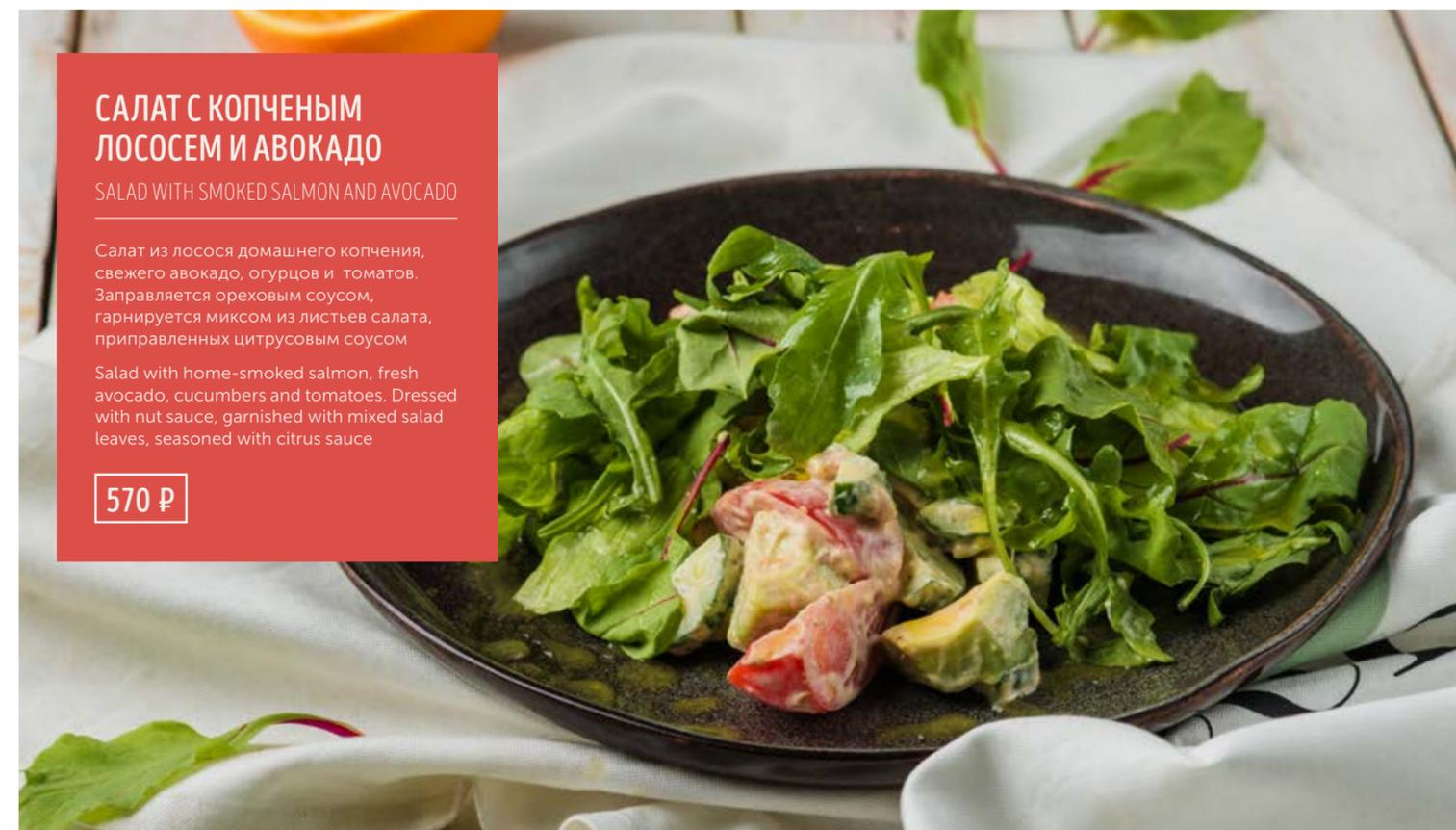
Pieces of boiled farm chicken with three sorts of bell pepper and golden crunchy onion



САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

SALAD WITH COD LIVER

490 ₺



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

Салат из лосося домашнего копчения, свежего авокадо, огурцов и томатов. Заправляется ореховым соусом, гарнируется миксом из листьев салата, приправленных цитрусовым соусом

Salad with home-smoked salmon, fresh avocado, cucumbers and tomatoes. Dressed with nut sauce, garnished with mixed salad leaves, seasoned with citrus sauce

570 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

410 ₺

ADJARA KHACHAPURI

Лодочка из пышного сдобного теста с домашним сыром, яйцом и маслом

Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter

САМСА

230 ₺

SAMSA

с бараниной / курицей
with mutton / chicken

ЧЕБУРЕК

270/310/310 ₺

CHEBUREK

с сыром / бараниной / телятиной
with cheese / mutton / veal

ЛЕПЕШКА С КРЕМОМ ИЗ СУЛУГУНИ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

410 ₺

FLATBREAD WITH SULUGUNI CREAM
AND GRILLED VEGETABLES

КУТАБЫ

240/270/290/310 ₺

QUTABS

с картофелем / сыром / зеленью / бараниной
with potatoes / cheese / cooking herbs / mutton



ГОМИ

GOMI

Национальное грузинское блюдо. Круто заваренная кукурузная крупа. Подается с сыром сулугуни

Georgian national dish. Thickly boiled corn grits. Served with Suluguni cheese

240 ₺



ЭЛАРДЖИ

ELARDGI

Национальное грузинское блюдо. Круто заваренная кукурузная крупа с сыром сулугуни. Подается с мацони

Traditional Georgian dish. Brewed corn porridge with Suluguni cheese. A perfect side dish to hot and cold dishes. Served with matsoni

270 ₺



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KHARKALIA LOBIO

Цельная красная фасоль, обжаренная с репчатым луком, ароматными специями и аджикой

Whole red kidney beans fried with onions, fragrant spices and adjika

340 ₺



АЧМА

ACHMA WITH MATSONY

Сочный многослойный домашний пирог из тонко раскатанного теста и сыра сулугуни. Подается с мацони

Homemade puff pie of thinly rolled out dough and Suluguni cheese. Served with matsony

340 ₺



ЧУЧВАРА

CHUCHVARA

Национальные узбекские пельмени с бараниной, обжаренные / отварные (на выбор)

Homemade dumplings with mutton fried or boiled (of your choice)

310 ₺



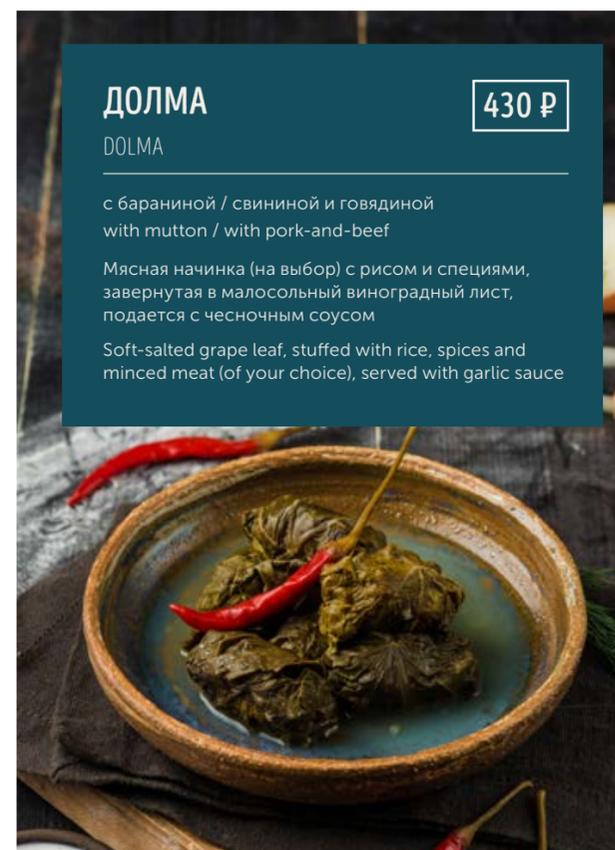
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

Национальные золотистые лепешки из кукурузной муки с сыром сулугуни и свежим тархуном

National golden flatbreads made of corn meal with Suluguni cheese and fresh tarragon

330 ₺



ДОЛМА

DOLMA

с бараниной / свиной и говядиной with mutton / with pork-and-beef

Мясная начинка (на выбор) с рисом и специями, завернутая в малосольный виноградный лист, подается с чесночным соусом

Soft-salted grape leaf, stuffed with rice, spices and minced meat (of your choice), served with garlic sauce

430 ₺



ЖАРЕНЫЙ СЫР С ТОМАТАМИ

FRIED CHEESE WITH TOMATOES

Сулугуни или копченый сулугуни Suluguni or smoked Suluguni

410 ₺



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

390 ₺

GURIAN KHACHAPURI

Закрытый пирог в форме полумесяца с сыром сулугуни и рубленным отварным куриным яйцом внутри

Covered half-moon-shaped pie stuffed with Suluguni cheese and chopped boiled chicken egg



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

390 ₺

IMERETIAN KHACHAPURI

Пирог с домашним имеретинским сыром и сыром сулугуни
Pie with homemade Imeretian cheese and Suluguni cheese filling



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

KHACHAPURI FROM AUNT ALISO

550 ₺



ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

KHACHAPURI WITH TUNA

590 ₺



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

430 ₺

MINGRELIAN KHACHAPURI

Традиционный круглый пирог с сыром сулугуни, запеченный до золотистой корочки

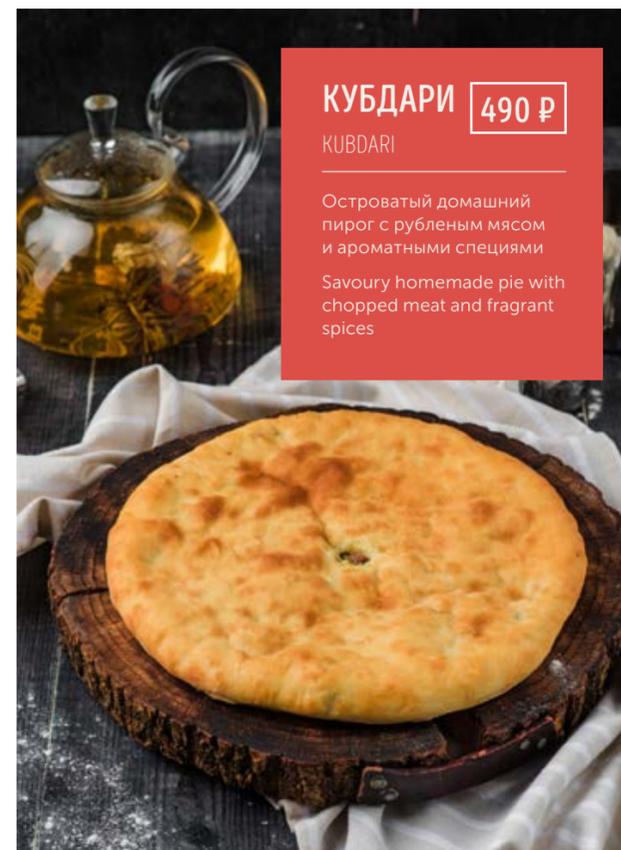
Traditional round pie stuffed with Suluguni cheese and baked until golden brown on top



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ

KHACHAPURI WITH SMOKED CHEESE

460 ₺



КУБДАРИ

490 ₺

KUBDARI

Островатый домашний пирог с рубленным мясом и ароматными специями

Savoury homemade pie with chopped meat and fragrant spices



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ

CHICKEN SHAWARMA

410 ₺

СУПЫ

SOUPS



ТОМ ЯМ 540 ₺
TOM YUM

ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ / БАРАНИНОЙ 340 ₺

KHARCHO WITH VEAL OR WITH MUTTON

Традиционный острый грузинский суп с рисом и кусочками нежной телятины или баранины (на выбор), томатной поджаркой и ароматными грузинскими специями

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender veal or mutton pieces (of your choice), tomato fry and fragrant Georgian spices



ПИТИ

450 ₺

PITI

Национальный суп на наваристом бульоне из баранины с горохом нухут, картофелем, алычой и специями

National soup based on rich mutton broth with chickpeas, potatoes, cherry plums and spices



ЛАГМАН

450 ₺

LAGMAN

Густой ароматный суп с домашней лапшой, обжаренными кусочками нежной баранины и овощной поджаркой

Thick fragrant soup with homemade noodles, tender pieces of roasted mutton and sauteed vegetables



Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

310 ₺

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

Куриный бульон с домашней лапшой, грибами и перепелиными яйцами

Chicken broth with homemade noodles, mushrooms and quail eggs



БОРЩ

BEETROOT SOUP «BORSCH»

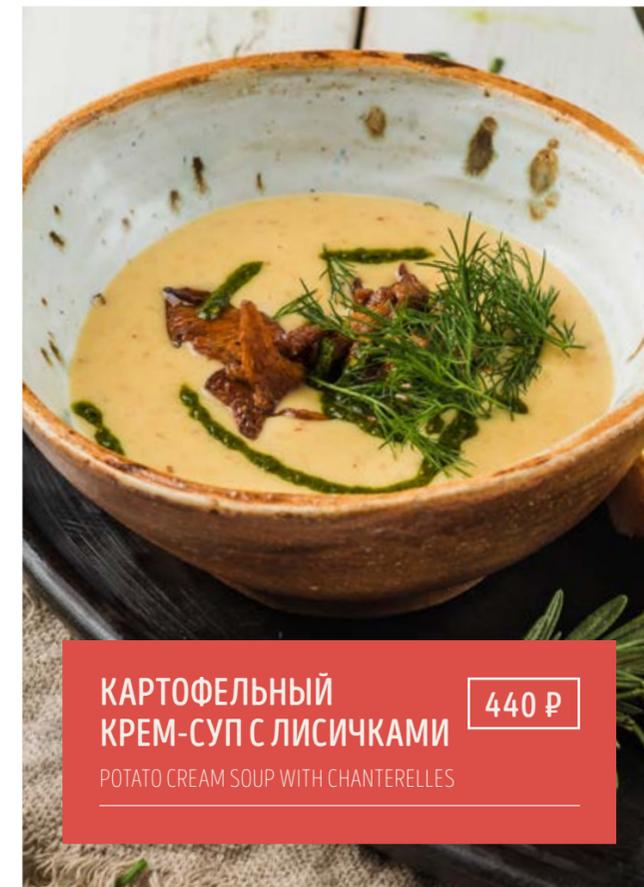
330 ₺



КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

390 ₺

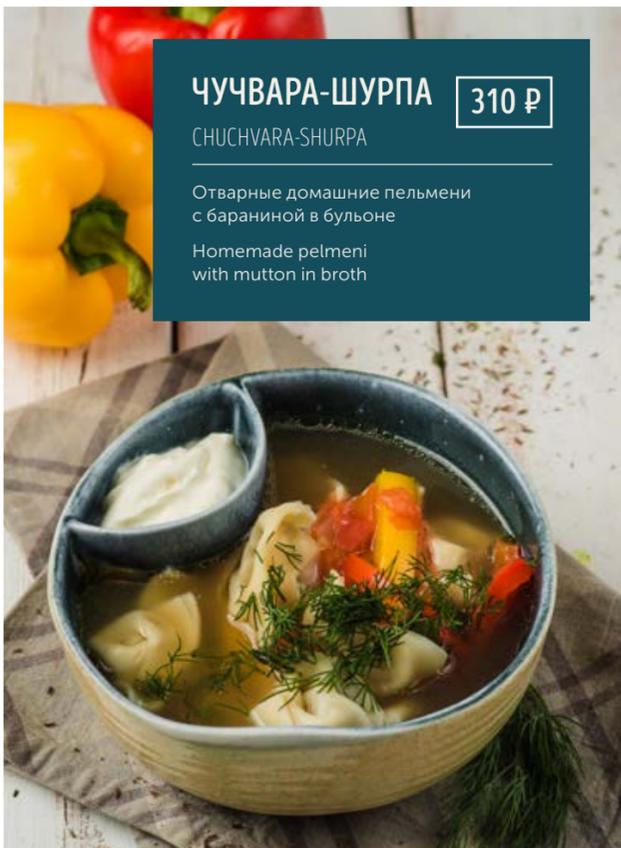
CREAM SOUP OF BROCCOLI
WITH SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE



КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ

440 ₺

POTATO CREAM SOUP WITH CHANTERELLES



ЧУЧВАРА-ШУРПА

310 ₺

CHUCHVARA-SHURPA

Отварные домашние пельмени с бараниной в бульоне

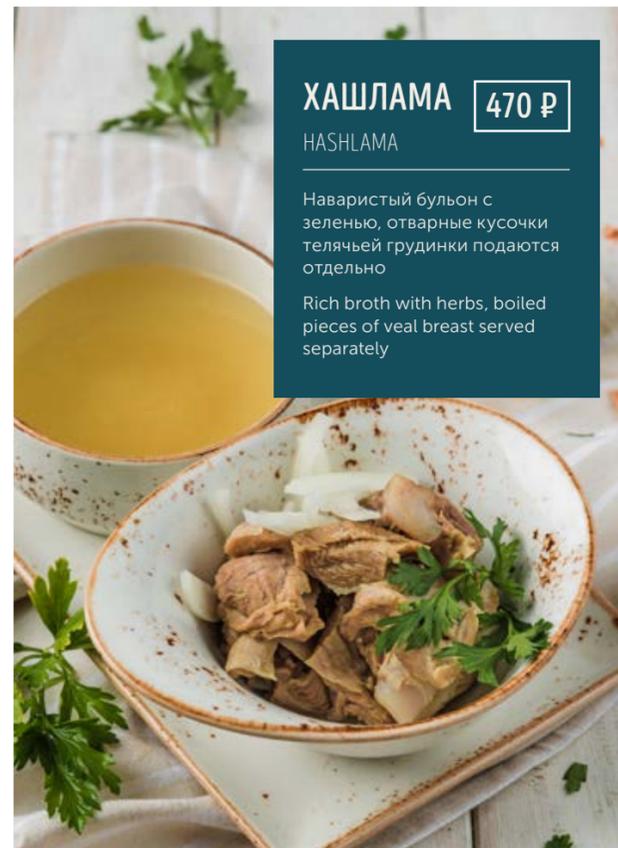
Homemade pelmeni with mutton in broth



УХА

FISH SOUP

370 ₺



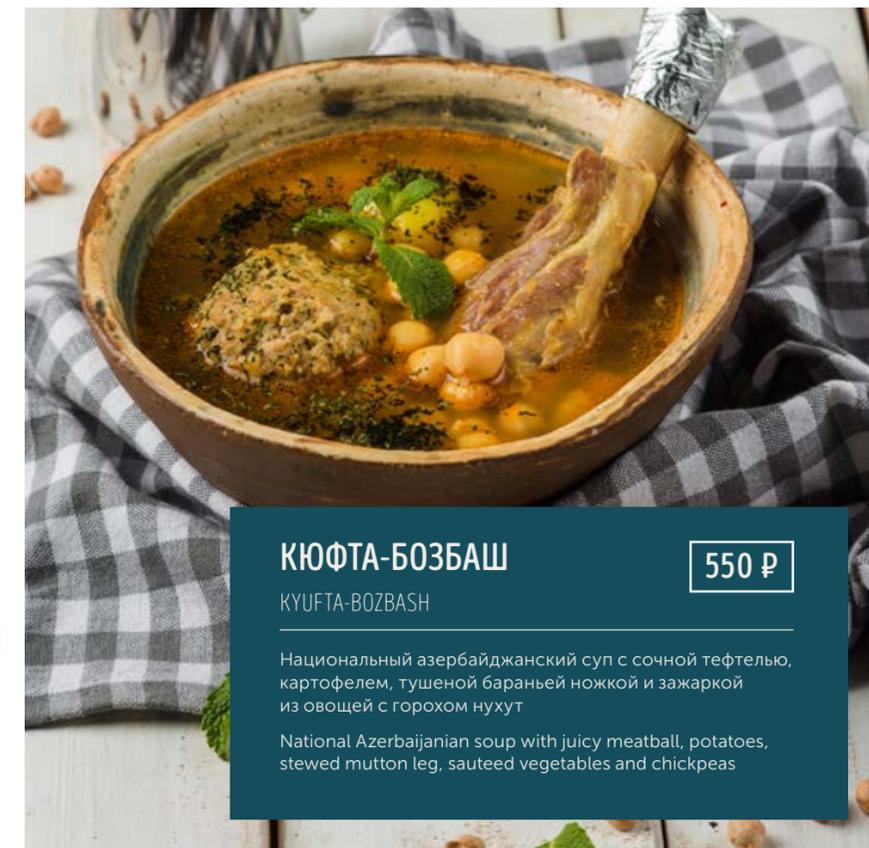
ХАШЛАМА

470 ₺

HASHLAMA

Наваристый бульон с зеленью, отварные кусочки телячьей грудинки подаются отдельно

Rich broth with herbs, boiled pieces of veal breast served separately



КЮФТА-БОЗБАШ

550 ₺

KYUFTA-BOZBASH

Национальный азербайджанский суп с сочной тефтелью, картофелем, тушеной бараньей ножкой и зажаркой из овощей с горохом нухут

National Azerbaijanian soup with juicy meatball, potatoes, stewed mutton leg, sauteed vegetables and chickpeas

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE



ЦИЦИЛА

TSITSILA

Цыпленок, запеченный до золотистой корочки с национальными грузинскими специями. Подается с соусом ткемали

Chicken baked until golden brown with national Georgian spices. Served with tkemali sauce

710 ₺

МАНТЫ С БАРАНИНОЙ

MANTY WITH MUTTON

370 ₺



ХИНКАЛИ 1 ШТ.

KHINKALI 1 PC

105 ₺

с бараниной / свининой и говядиной / телятиной
with mutton / with pork-and-beef / with veal

Большие грузинские пельмени домашнего приготовления с мясной начинкой на выбор и ароматными специями

Homemade large Georgian dumplings stuffed with meat of your choice and fragrant spices



ЧАХОХБИЛИ

CHAKHOKHBILI

410 ₺

Нежные кусочки куриного бедра, обжаренные с луком и грузинскими специями

Tender chicken leg quarter pieces, roasted with onions and Georgian spices



Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

КУЧМАЧИ

KUCHMASHI

440 ₺

Нежные телячьи потрошки, обжаренные с репчатым луком, томатной пастой, специями и зернами граната

Tender veal giblets, roasted with onions, tomato paste, spices and pomegranate seeds



ЧАНАХИ

CHANAKHI

490 ₺

Тушеная мякоть баранины в ароматном наваристом бульоне с овощами

Stewed mutton fillet in rich fragrant broth with vegetables



КОВУРМА ЛАГМАН С БАРАНИНОЙ / ГОВЯДИНОЙ

510 ₺

KOVURMA LAGMAN WITH MUTTON OR BEEF

Домашняя лапша, обжаренная с кусочками нежной баранины или говядины (на выбор), овощами и узбекскими специями. Подается с глазуньей

Homemade noodles, roasted with tender mutton or beef pieces (of your choice), vegetables and Uzbek spices. Served with fried egg on top



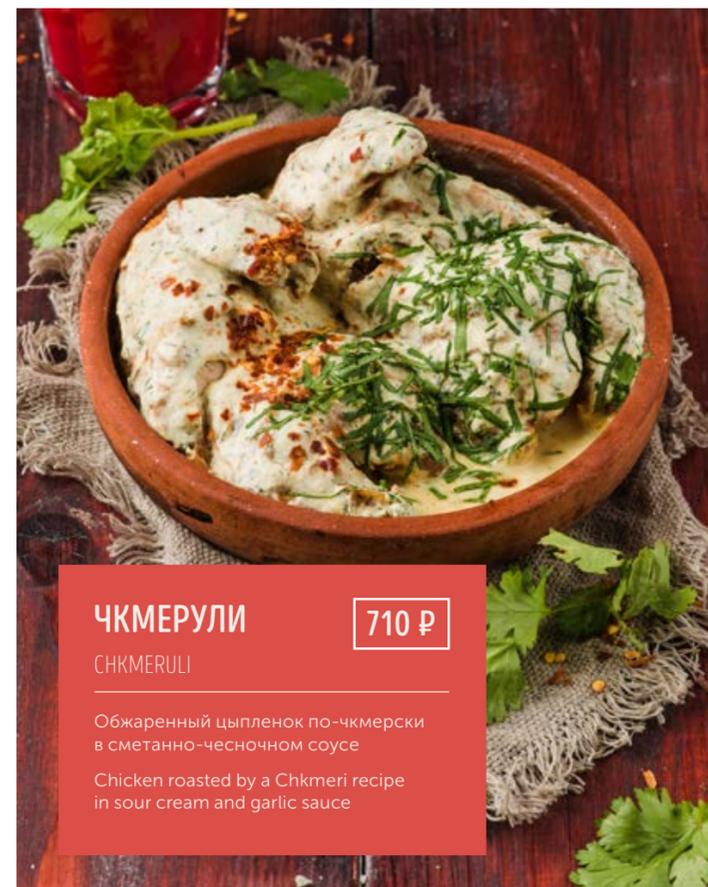
ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

710 ₺

Обжаренный цыпленок по-чкмерски в сметанно-чесночном соусе

Chicken roasted by a Chkmeri recipe in sour cream and garlic sauce



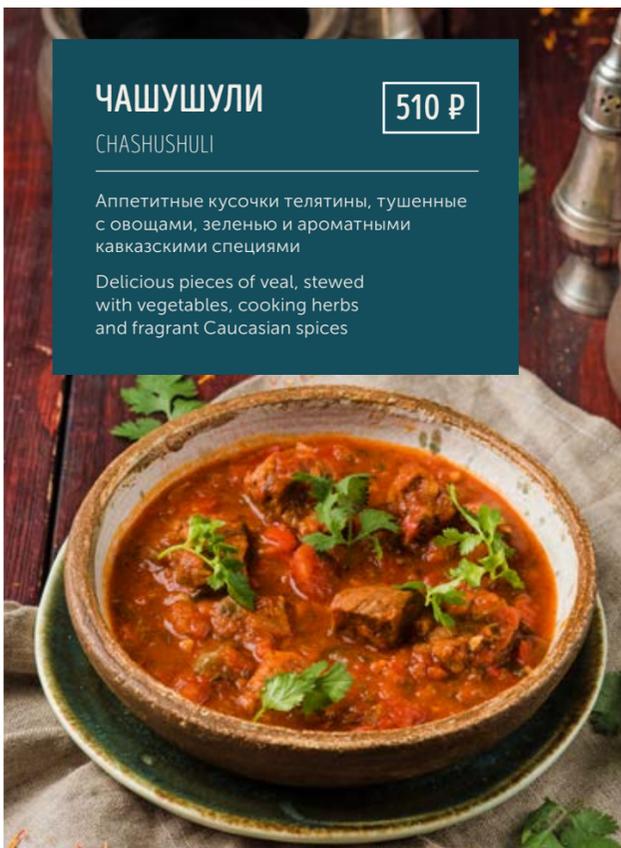
ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI

510 ₺

Аппетитные кусочки телятины, тушеные с овощами, зеленью и ароматными кавказскими специями

Delicious pieces of veal, stewed with vegetables, cooking herbs and fragrant Caucasian spices



ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN ODZHANURI

570 ₺

Кусочки свинины с картофелем в томатном соусе, с добавлением кинзы и аджики

Pork pieces with potatoes in tomato sauce with addition of coriander leaves and adjika



ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ

UZBEK PILAF

с бараниной / курицей
with mutton / chicken

490 ₺



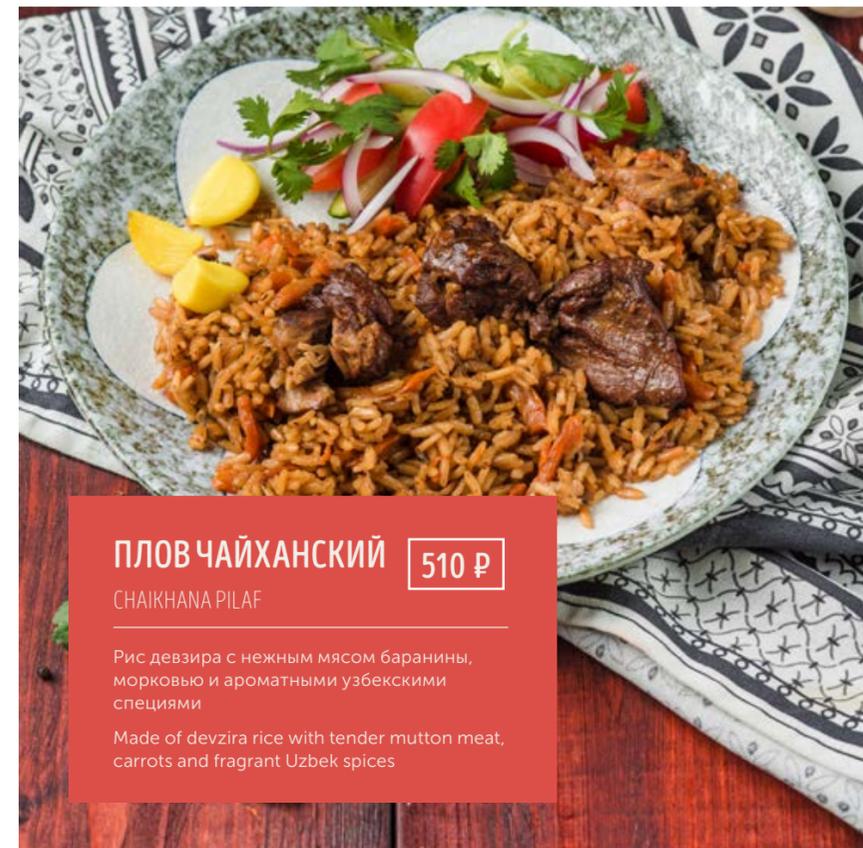
ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

CHAIKHANA PILAF

510 ₺

Рис девзира с нежным мясом баранины, морковью и ароматными узбекскими специями

Made of devzira rice with tender mutton meat, carrots and fragrant Uzbek spices



**ЯГНЕНОК
С ЧЕЧЕВИЦЕЙ**

LAMB WITH LENTILS

710 ₺



**ФИЛЕ СУДАКА, ЗАПЕЧЕННОЕ
В ПЕРГАМЕНТЕ**

PARCHMENT-BAKED
PIKE PERCH FILLET

690 ₺

**СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ
В ФОЛЬГЕ**

710 ₺

FOIL-BAKED SALMON

Стейк из семги с овощами, запеченный
в фольге. Подается с соусом ткемали

Foil-baked salmon steak with vegetables.
Served with tkemali sauce



**КОТЛЕТЫ
ПО-ДОМАШНЕМУ
ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ**

HOMEMADE MEATBALLS
WITH MASHED POTATOES

440 ₺



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ

590 ₺

FISH MEATBALLS WITH MASHED POTATOES



**КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

790 ₺

KARELIAN TROUT WITH LEEK IN CREAM SAUCE



**ФИЛЕ СИБАСА
В ТОМАТНОМ
СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

760 ₺

SEABASS FILLET IN TOMATO SAUCE
WITH POTATOES



ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

560 ₺

PASTA WITH SMOKED SALMON



**ДОМАШНЯЯ ПАСТА
С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ**

570 ₺

HOMEMADE PASTA WITH SHRIMPS AND ZUCCHINI



**БЕФСТРОГАНОВ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

540 ₺

BEEF STROGANOFF WITH PORCINI
AND MASHED POTATOES



**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

590 ₺

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES



ПАСТА С БАРАНИНОЙ

560 ₺

PASTA WITH MUTTON



ПАСТА «КАРБОНАРА»

490 ₺

PASTA CARBONARA



БЛЮДА НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED DISHES

СТЕЙК ИЗ ТУНЦА

TUNA STEAK

830 ₺

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED SALMON

710 ₺

СИБАС НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED SEA BASS

740 ₺

МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF MEDALLION

770 ₺

с сыром горгонзола / в медово-горчичном соусе
with gorgonzola cheese / in honey-mustard sauce

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ /
БАРАШКА / ТЕЛЕНКА

CHICKEN / MUTTON / VEAL LYULYA-KEBAB

440/570/590 ₺



ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 730 ₺
LAMB LOIN SHISH-KEBAB



ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 660 ₺
LAMB FILLET SHISH-KEBAB



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 520 ₺
PORK SHISH-KEBAB



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 460 ₺
CHICKEN LEG QUARTER SHISH-KEBAB

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЕНКА

640 ₺

VEAL SHISH-KEBAB



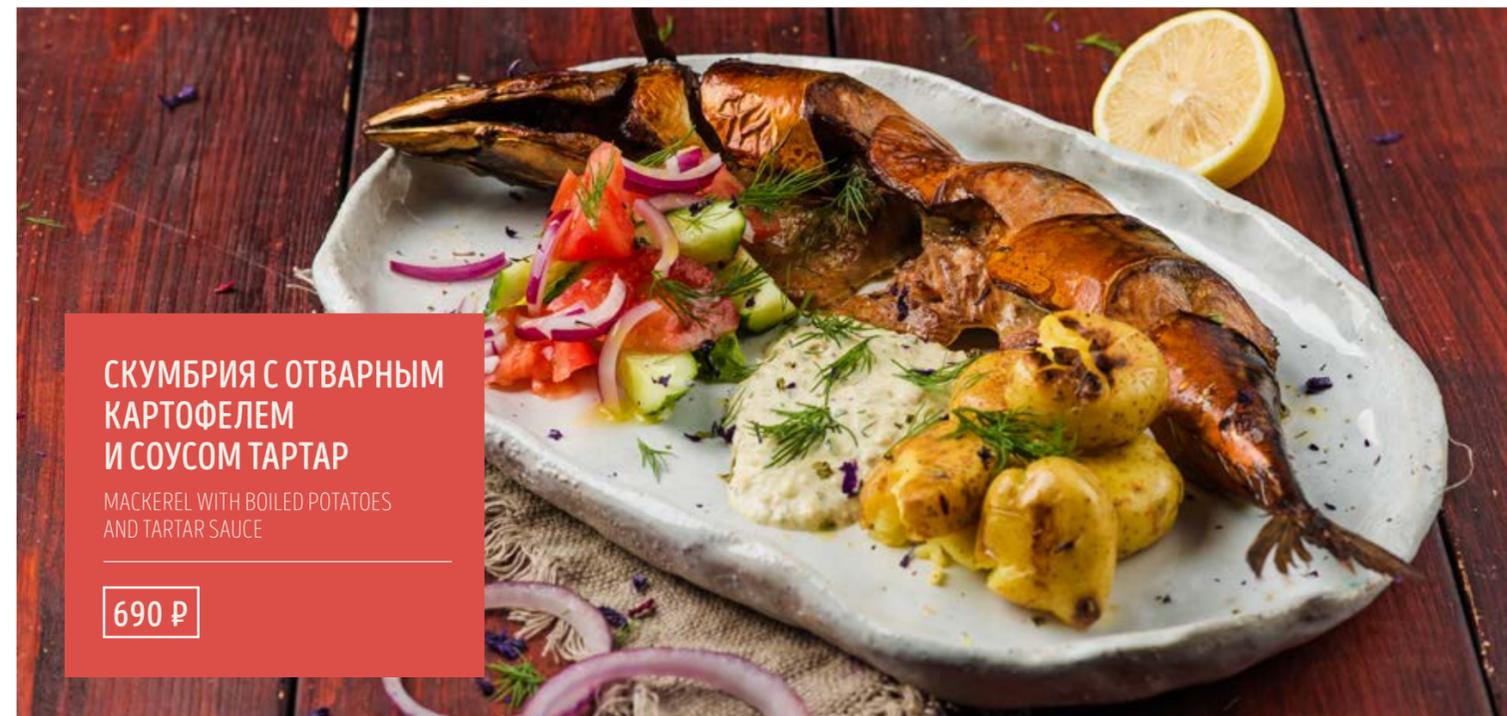
БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ КОПТИЛЬНИ

HOME-SMOKED DISHES

СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ
И СОУСОМ ТАРТАР

MACKEREL WITH BOILED POTATOES
AND TARTAR SAUCE

690 ₺



ШАШЛЫК ИЗ
ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ

470 ₺

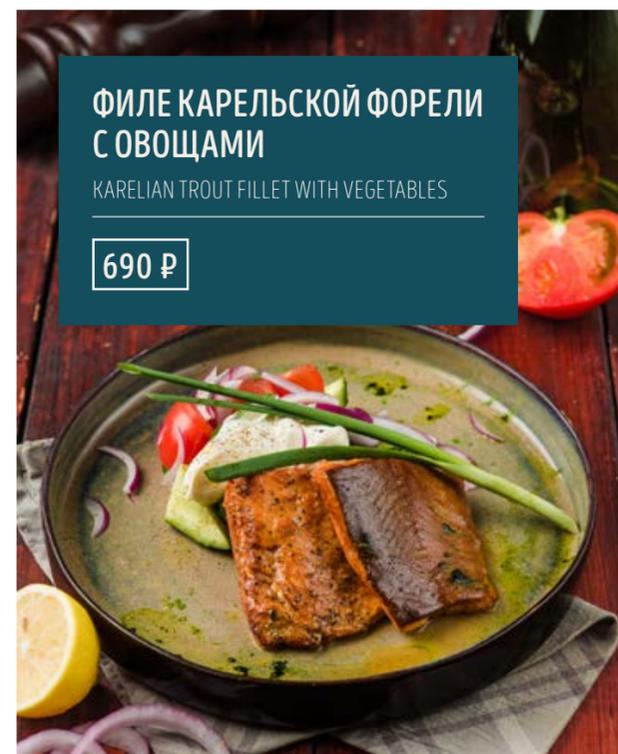
VEAL LIVER SHISH-KEBAB



ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ
С ОВОЦАМИ

KARELIAN TROUT FILLET WITH VEGETABLES

690 ₺



СИБАС
С ОВОЦАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES

760 ₺



Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



ОВОЩИ ГРИЛЬ 180 ₺
В АССОРТИМЕНТЕ (100Г)
ASSORTED GRILLED VEGETABLES (100G)

Цукини / баклажан / черри /
паприка / шампиньоны

Zucchini / eggplant / cherry tomatoes /
paprika / field mushrooms



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ 190 ₺
CORN ON THE COB

на выбор: отварная в молоке /
жаренная на гриле

boiled in milk / grilled (of your choice)



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С ГРИБАМИ

FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS

290 ₺



РИС ЖАСМИН 230 ₺
JASMINE RICE



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

170 ₺



ЛУК-ПОРЕЙ 370 ₺
В СЛИВОЧНОМ
СОУСЕ

LEEK IN CREAM SAUCE



БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, 360 ₺
ЗАПЕЧЕННЫЙ
С ТРАВАМИ

BABY POTATOES BAKED WITH HERBS



МИКС ИЗ БРОККОЛИ
И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
С ПАРМЕЗАНОМ

MIXED BROCCOLI AND CAULIFLOWER
WITH PARMESAN

390 ₺

ХЛЕБ

BREAD

ДОМАШНИЙ
ХЛЕБ

150 ₺

HOMEMADE BREAD

ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА

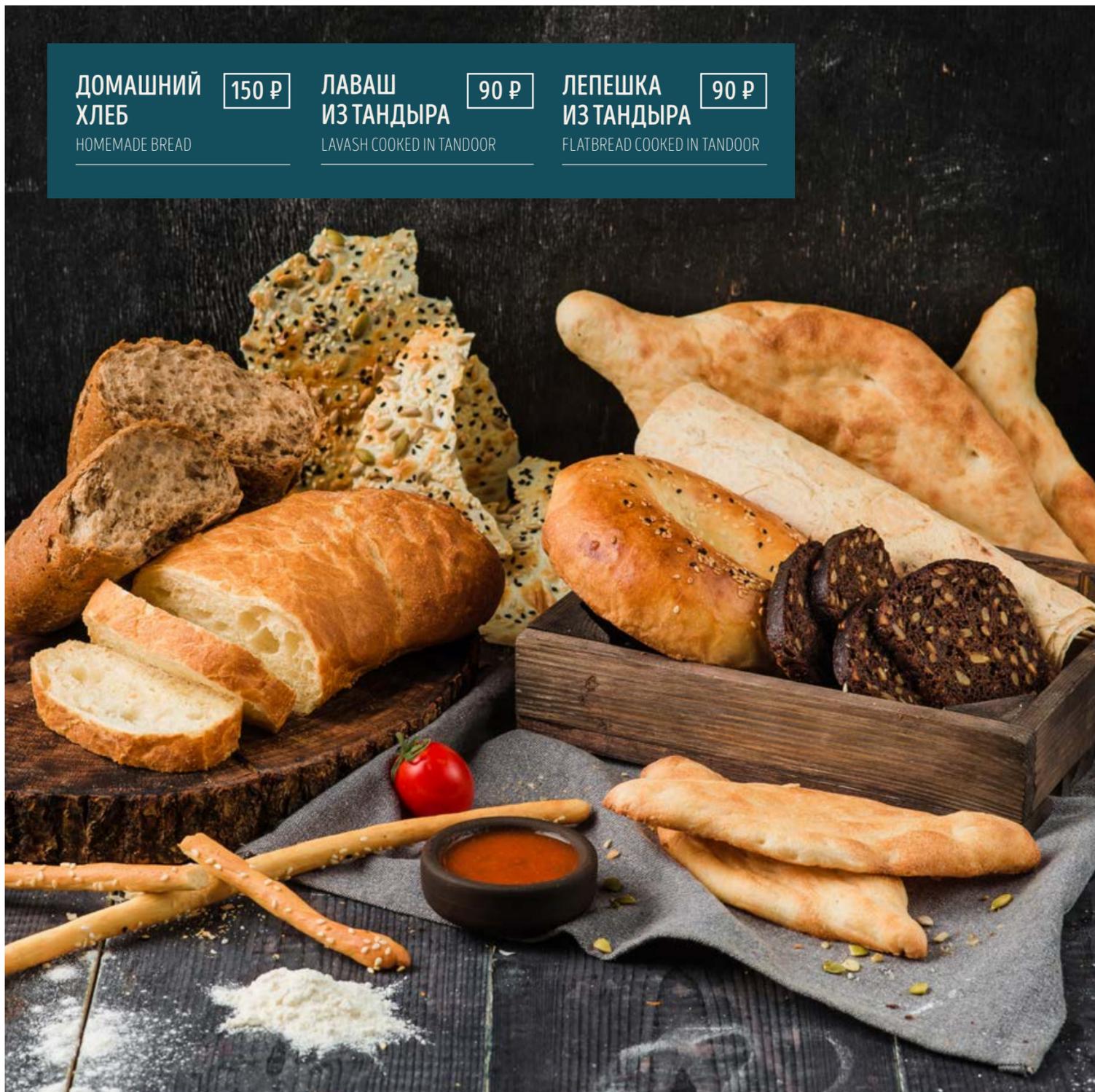
90 ₺

LAVASH COOKED IN TANDOOR

ЛЕПЕШКА
ИЗ ТАНДЫРА

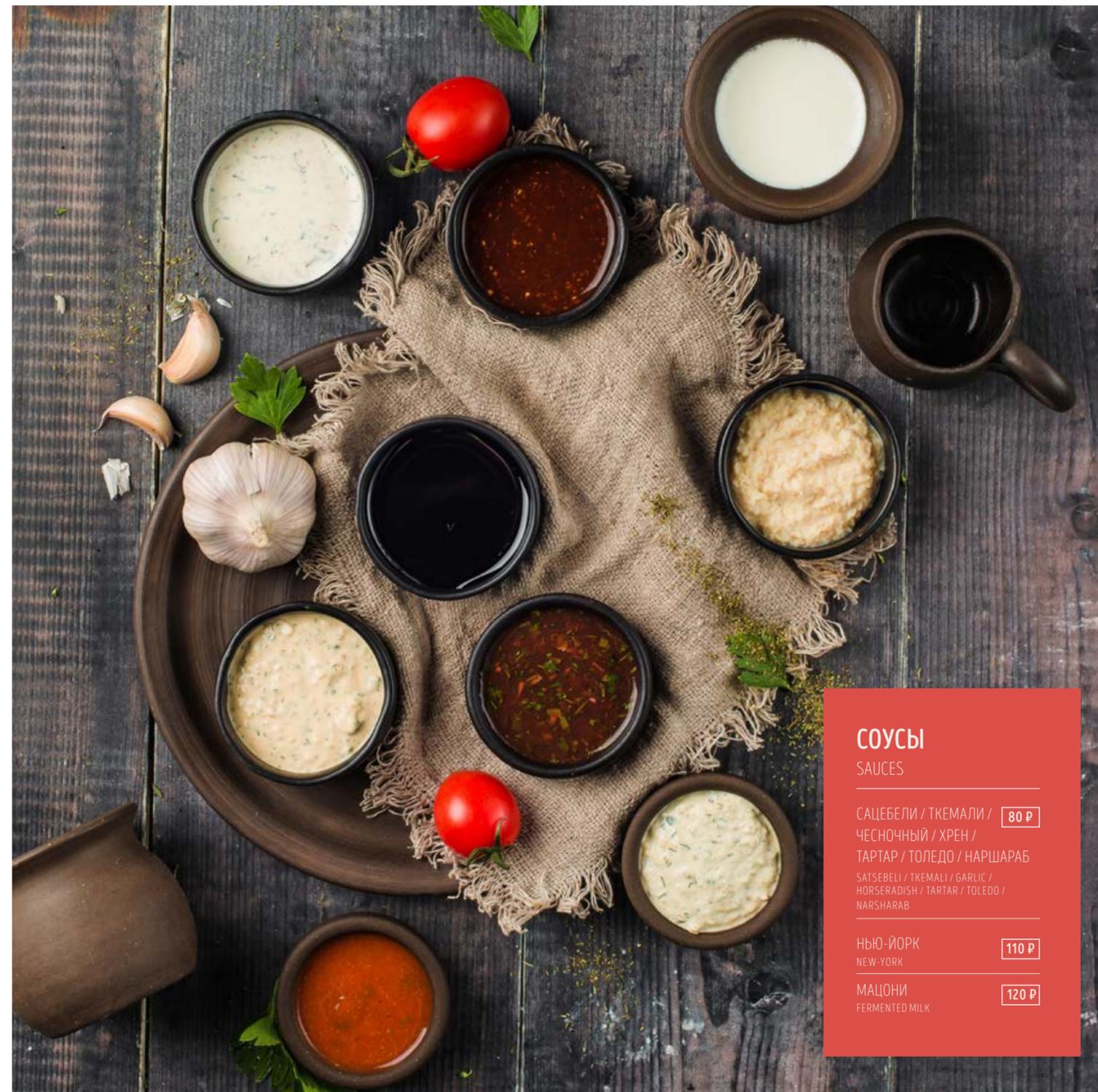
90 ₺

FLATBREAD COOKED IN TANDOOR



СОУСЫ

SAUCES



СОУСЫ

SAUCES

САЦЕБЕЛИ / ТКЕМАЛИ / ЧЕСНОЧНЫЙ / ХРЕН / ТАРТАР / ТОЛЕДО / НАРШАРАБ

80 ₺

НЬЮ-ЙОРК
NEW-YORK

110 ₺

МАЦОНИ
FERMENTED MILK

120 ₺

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

360 ₺

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

Домашнее безе с нежным сливочным кремом, свежей клубникой, миндальными лепестками и ягодным соусом

Homemade meringue with tender butter cream, fresh strawberry, almond flakes and berry sauce

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ASSORTED ICE CREAM

ВАНИЛЬНОЕ / ШОКОЛАДНОЕ / КРЕМ-БРЮЛЕ / ФИСТАШКОВОЕ / ЗЕЛЕНЬ ЧАЙ

VANILLA / CHOCOLATE / CREME-BRULEE / PISTACHIO / GREEN TEA

95 ₺

1 ШАРИК / ONE SCOOP

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

ASSORTED SORBET

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

LIME / MANGO AND PASSION FRUIT / STRAWBERRY

95 ₺

1 ШАРИК / ONE SCOOP

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

170 ₺

ORIENTAL STYLE COFFEE

ПЕЛАМУШИ

240 ₺

PELAMUSHI

Грузинский густой пудинг из виноградного сока и кукурузной муки

Georgian dense pudding made of grape juice and corn meal



**ЧУРЧХЕЛА
С ФУНДУКОМ /
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ** 240 ₺
CHURCHENLA WITH HAZELNUT /
WALNUT



**МАЦОНИ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ** 230 ₺
MATSONY WITH HONEY AND WALNUTS
Homemade dessert dairy with honey and walnuts



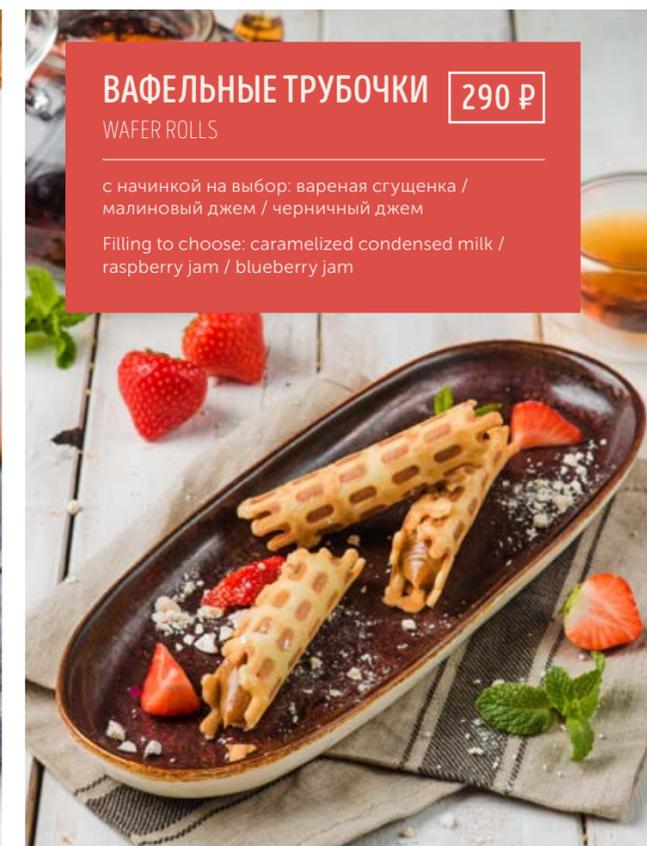
МАКОВЫЙ ТОРТ 310 ₺
POPPY CAKE
Бисквитный торт с маком. Подается
с карамельным соусом и ванильным
мороженым
Sponge cake with poppy seeds.
Served with caramel sauce and
vanilla ice cream



**ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ
В АССОРТИМЕНТЕ** 230 ₺
ASSORTED HOMEMADE JAM
Грецкий орех, кизил, белая черешня, малина, черника
Walnut, cornel berry, rainier cherry, raspberry, blueberry



ПАХЛАВА 390 ₺
BAKLAVA
с фисташковым пралине
и ванильным мороженым
with pistachio praline
and vanilla ice-cream



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ 290 ₺
WAFFER ROLLS
с начинкой на выбор: вареная сгущенка /
малиновый джем / черничный джем
Filling to choose: caramelized condensed milk /
raspberry jam / blueberry jam



ЧИЗКЕЙК 310 ₺
CHEESECAKE



ЧАРОЗИ СО СТЕВИЕЙ 350 ₺
CHAROZI WITH STEVIA

Легкий десерт из мусса с манго и маракуйей на воздушном бисквите. Украшается клубникой и кокосовой стружкой
Light dessert made of mango and passion fruit mousse on fluffy sponge-cake. Decorated with strawberry and coconut flakes



ЯБЛОЧНЫЙ НАПОЛЕОН
APPLE NAPOLEON CAKE
340 ₺



МЕДОВИК 330 ₺
HONEY CAKE



ПТИЧЬЕ МОЛОКО 310 ₺
BIRD'S MILK



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
CARROT CAKE
310 ₺

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu



ЗГАПАРИ

ZGAPARI

330 ₺

Медово-шоколадный десерт с нежным кремом

Honey and chocolate dessert with tender cream



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

BLUEBERRY PIE WITH HOMEMADE ICE-CREAM

360 ₺



ДОМАШНИЙ СМЕТАННИК

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE

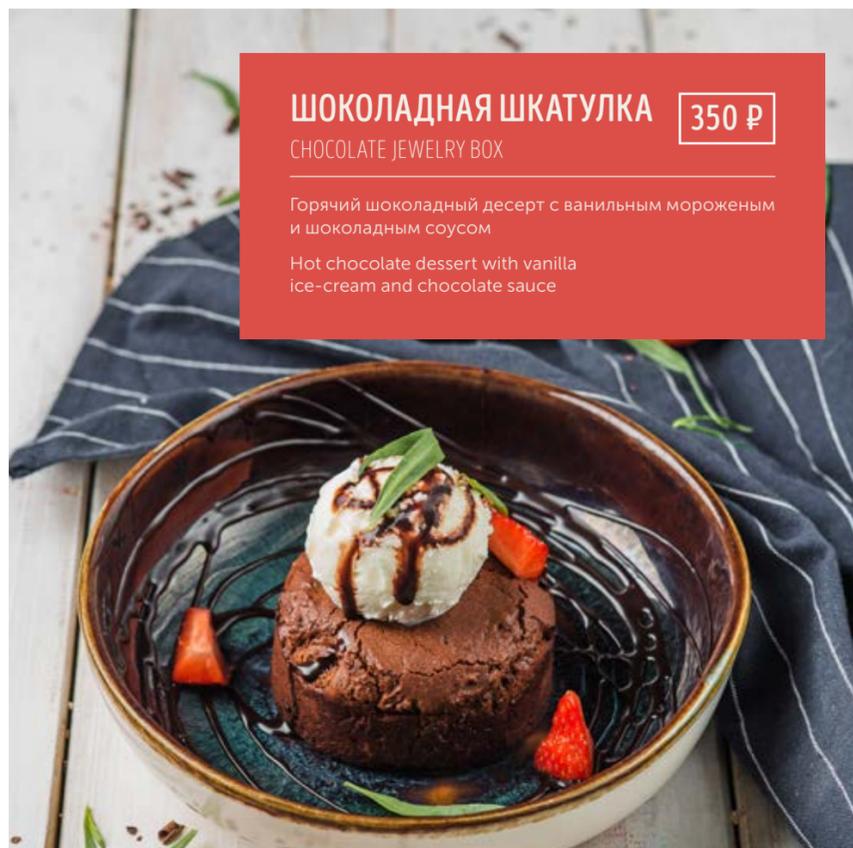
410 ₺



НАПОЛЕОН

NAPOLEON

340 ₺



ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА

CHOCOLATE JEWELRY BOX

350 ₺

Горячий шоколадный десерт с ванильным мороженым и шоколадным соусом

Hot chocolate dessert with vanilla ice-cream and chocolate sauce



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS

790 ₺

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

Если у вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту. На фотографиях использованы элементы декора. Подача блюд может отличаться от представленной в меню. If you are allergic to any foods, please tell the waiter. The photo used elements of decor. The serving of the dishes may differ from that presented in the menu

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПХАЛИ / ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА / ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	50/50/50/5/2/1	10,0	35,0	17,0	423
АЙРАН ОТ ШЕФА	220	5,0	9,0	9,0	141
СЕЛЬДЬ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	100/100/20/10/2	20	24,0	19	374
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	200/30/3	7,0	41,0	35,0	539
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	365	8,0	1,0	37,0	187
САЦИВИ	230/2	22,0	45,0	5,0	519
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	100/2	25,0	9,0	1,0	182
БУЖЕНИНА	100/2	2,0	53,0	1,0	558
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30/20/5	13,0	120,0	0,0	186
БАСТУРМА	80/1	24,0	6,0	0,0	162
ЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ	130/8/5/2	13,0	75,0	14,0	783
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	280/10	4,0	1,0	2,0	101
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	260/50/5	54,0	59,0	8,0	785
ТАРТАР ИЗ ТУНЦА	160/30/12/8	25,0	17,0	6,0	277
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	110/50/4/2	22,0	19,0	23,0	347
САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ «БАХОР»	200/2	11,0	33,0	6,0	364
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	240/1	2,0	0,0	12,0	61
САЛАТ «АЧИК-ЧУК»	150/2	1,0	0,0	8,0	41,61
САЛАТ "ОЛИВЬЕ"	270/12	1,0	28,0	13,0	341
САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ»	150/2	9,0	10,0	6,0	154
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	280/1	7,0	2,0	14,0	262
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ	200/2	3,0	0,0	13,0	66
САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ	240/15	15,0	64,0	24,0	733
САЛАТ «ДЕРВИШ»	170/2	13,0	44,0	1,0	488
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, ТЕЛЯТИНОЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	220/5	22,0	36,0	1,0	449
САЛАТ С ДОМАШНЕЙ КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	260	28,0	53,0	16,0	654
САЛАТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ТОМАТОВ С ДОМАШНИМ СЫРОМ	250/2	41,0	42,0	89,0	899
САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	270	5,0	15,0	33,0	288
САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ	225/5/1	10,0	72,0	12,0	737
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО	285	14,0	28,0	15,0	372

САЛАТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИЦЕЙ	270	25,0	77,0	16,0	808
САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КРЕВЕТКАМИ	220	35,0	53,0	73,0	917
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	250	37,0	28,0	95,0	776
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САМСА С БАРАНИНОЙ	135/30/1	13,0	33,0	49,0	549
САМСА С КУРИЦЕЙ	135/30/1	15,0	45,0	33,0	600
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	150/30/2	11,0	25,0	71,0	555
КУТАБЫ С СЫРОМ	150/30/2	25,0	33,0	56,0	617
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	110/30/2	12,0	15,0	74,0	482
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	150/30/2	24,0	29,0	57,0	585
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ СУЛУГУНИ	165	24,0	84,0	58,0	1085
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	210	15,0	83,0	59,0	1040
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	165	19,0	82,0	61,0	1059
ГОМИ	380	22,0	19,0	66,0	518
ЭЛАРДЖИ	350/200	41,0	46,0	71,0	862
ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ	100/30/2	16,0	84,0	45,0	996
ЧУЧВАРА ОТВАРНАЯ	170/30/2	21,0	21,0	67,0	581
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	210/80/30/6	26,0	20,0	88,0	641
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	240/60/35	14,0	61,0	59,0	836
АЧМА	300/140	72,0	103,0	92,0	1584
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	130/30/2/2	18,0	38,0	13,0	465
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	130/30/2/2	27,0	66,0	15,0	766
ЖАРЕННЫЙ СЫР (ИЛИ КОПЧЕНЫЙ ЖЕРЕННЫЙ СЫР) СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	170/60/2/2	34,0	67,0	4,0	758
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	350	73,0	74,0	239,0	1912
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	400	59,0	54,0	127,0	1329
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	480	69,0	65,0	127,0	1367
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	380	51,0	58,0	104,0	1145
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	460	74,0	59,0	126,0	1328
ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ	345/30	21,0	42,0	12,0	511

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	600	94,0	131,0	117,0	2022
КУБДАРИ	470	5,0	58,0	134,0	1260
ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ	400	59,0	112,0	126,0	1716
ЛЕПЕШКА С КРЕМОМ ИЗ СУЛУГУНИ И ОВОЩАМИ ГРИЛЬ	300	21,0	44,0	82,0	803
СУПЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	300/1	19,0	22,0	17,0	341
ЧУЧВАРА-ШУРПА	350/30/1	21,0	21,0	43,0	449
БОРЩ	400/30/2	19,0	42,0	12,0	507
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	300/2	17,0	29,0	17,0	402
ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ	300/2	32,0	35,0	17,0	508
УХА	330/2	9,0	1,0	11,0	86
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	320/15/10	14,0	46,0	18,0	547
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ	300/40/5	26,0	79,0	62,0	1066
ПИТИ	540	43,0	34,0	58,0	710
ЛАГМАН	310/1	28,0	92,0	45,0	1119
ХАШЛАМА	350/15/3	5,0	5,0	5,0	267
ТОМ ЯМ	350/30	39,0	4,0	125,0	318
КЮФТА-БОЗБАШ	600/15	65,0	90,0	66,0	1339
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	1ШТ. / 95	8,0	10,0	24,0	224
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	1ШТ. / 95	8,0	11,0	24,0	222
ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ	1ШТ. / 95	8,0	10,0	24,0	224
МАНТЫ С МЯСОМ	180/31	15,0	55,0	34,0	691
ЧАХОХБИЛИ	250/2	27,0	32,0	10,0	429
КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ С ПЮРЕ	165/170/40/2	44,0	142,0	49,0	1650
КУЧ-МАЧИ	280/5	57,0	97,0	13,0	1154
ЧАНАХИ	400/40/2	29,0	45,0	28,0	640
ЧАШУШУЛИ	230/1	32,0	26,0	12,0	411

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ С КУРИЦЕЙ	335/30/30	43,0	62,0	145,0	1308
КОВУРМА ЛАГМАН С БАРАНИНОЙ	340/40/10/2	31,0	127,0	49,0	1463
КОВУРМА ЛАГМАН С ГОВЯДИНОЙ	340/40/10/2	33,0	123,0	46,0	1421
ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ	335/30/30	4,0	61,0	142,0	1273
ПАСТА «КАРБОНАРА»	280	24,0	75,0	5,0	794
ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ	335/30/30	39,0	65,0	129,0	1253
БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	175/170/50/3	27,0	65,0	35,0	830
ПАСТА С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	380	31,0	105,0	64,0	1329
ПАСТА С БАРАНИНОЙ	350	28,0	42,0	109,0	922
ДОМАШНЯЯ ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ЦУКИНИ	380/2	21,0	102,0	64,0	1259
ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	360	34,0	99,0	38,0	1182
РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ	160/170/60/30/2	23,0	153,0	43,0	1643
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	150/140/15/2/2	56,0	66,0	46,0	1004
СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ	220/30/2	34,0	9,0	6,0	242
ФИЛЕ СУДАКА, ЗАПЕЧЕННОЕ В ПЕРГАМЕНТЕ	260/30	2,0	24,0	22,0	314
ЧКМЕРУЛИ	1ШТ/150	97,0	116,0	12,0	1480
ЦИЦИЛА	1ШТ/100/30/5	118,0	105,0	43,0	1588
ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ	400/40/3	63,0	83,0	68,0	1271
ФИЛЕ СИБАСА В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ	330	34,0	35,0	37,0	597
КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	306	52,0	70,0	21,0	926
БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	150/70/30	35,0	31,0	8,0	452
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА	160/70/30	35,0	43,0	9,0	560
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ТЕЛЕНКА	155/70/30	42,0	13,0	8,0	319
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	165/70/30	45,0	47,0	7,0	631
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	190/70/30	47,0	99,0	6,0	1106

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	200/70/30	43,0	94,0	6,0	1041
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	180/70/30	43,0	4,0	8,0	567
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЕНКА	170/70/30	50,0	7,0	6,0	285
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	190/70/30	48,0	45,0	9,0	628
МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА	115/100/20/30/2	34,0	74,0	31,0	940
МЕДАЛЬОН ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ	115/100/20/30/2	37,0	52,0	23,0	704
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	140/70/30	35,0	5,0	6,0	212
СИБАС НА УГЛЯХ	220/40/30/1	58,0	31,0	7,0	534
СТЕЙК ИЗ ТУНЦА	165/50/30/30/2	43,0	49,0	16,0	675
КОПТИЛЬНЯ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ	130/190/25	37,0	25,0	10,0	415
СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР	230/100/30/3	46,0	68,0	29,0	916
СИБАС С ОВОЩАМИ	250/80/80/15/2	48,0	25,0	7,0	440
ГАРНИРЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЦУКИНИ	100	1,0	0,0	3,0	20
БАКЛАЖАН	100	1,0	0,0	4,0	24
ЧЕРРИ	100	1,0	0,0	4,0	21
ПАПРИКА	100	1,0	0,0	6,0	28
ШАМПИньОНЫ	100	4,0	1,0	0,0	27
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	1ШТ/10	10,0	49,0	144,0	240
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	170/2	5,0	22,0	31,0	343
РИС ЖАСМИН	150/1	11,0	6,0	95,0	474
МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ	200	13,0	8,0	9,0	157
ЛУК-ПОРЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	200/30/1	17,0	52,0	16,0	599
БЕБИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ТРАВАМИ	200	4,0	1,0	33,0	158
ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	230/1	1,0	102,0	5,0	1156

ХЛЕБ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ЛЕПЕШКА ИЗ ТАНДЫРА	150	1,0	7,0	67,0	371
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	100/30	6,0	4,0	43,0	230
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ	150/30	25,0	11,0	99,0	596
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150/30	24,0	27,0	98,0	730
СОУСЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
САЦЕБЕЛИ	30	0,0	0,0	2,0	9
ТКЕМАЛИ	30	2,0	1,0	79,0	9
ЧЕСНОЧНЫЙ	30	1,0	8,0	1,0	78
ХРЕН	30	3,0	4,0	105,0	17
ТАРТАР	30	0,0	11,0	1,0	106
ТОЛЕДО	30	1,0	17,0	2,0	162
НАРШАРАБ	30	0,0	0,0	14,0	19
НЬЮ-ЙОРК	30	1,0	0,0	5,0	22
МАЦОНИ	150	4,0	0,0	7,0	127
ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ	50/1	7,0	2,0	11,0	65
МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ	50/1	7,0	2,0	11,0	67
МОРОЖЕНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ	50/1	7,0	2,0	11,0	66
МОРОЖЕНОЕ С ЗЕЛЕНЫМ ЧАЕМ	50/1	7,0	3,0	2,0	71
МОРОЖЕНОЕ ФИСТАШКОВОЕ	50/1	7,0	2,0	11,0	65
СОРБЕТ С ЛАЙМОМ	50/1	7,0	0,0	2,0	9
СОРБЕТ С МАНГО И МАРАКУЙЕЙ	50/1	7,0	0,0	11,0	49
СОРБЕТ С КЛУБНИКОЙ	50/1	7,0	0,0	4,0	17
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	80/20	2,0	6,0	20,0	139
ПЕЛАМУШИ	150/10/5/3/1	7,0	20,0	30,0	330
МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	230	9,0	24,0	40,0	408
ЧУРЧХЕЛА	1ШТ/75ГР	4,0	10,0	4,0	125
ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ	150	0,0	0,0	93,0	372
ПАХЛАВА С МОРОЖЕНЫМ	130/50/10/5/4/2	14,0	56,0	110,0	1002

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
МОРКОВНЫЙ ТОРТ	170/5/2	7,0	49,0	113,0	947
ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ	100/2	4,0	21,0	19,0	280
МАКОВЫЙ ТОРТ	125/30/1	7,0	53,0	55,0	745
ПТИЧЬЕ МОЛОКО	150/8/2	13,0	34,0	78,0	673
ЧИЗКЕЙК	160/10/4/1	9,0	42,0	50,0	612
МЕДОВИК	130/20/4/1	7,0	29,0	74,0	582
ЗГАПАРИ	130/10/5/1	7,0	30,0	71,0	582
ЯБЛОЧНЫЙ НАПОЛЕОН	150/35/1	7,0	40,0	79,0	703

ДЕСЕРТЫ	ВЫХОД, Г	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ККАЛ
ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА	125/50/10/1	7,0	38,0	76,0	677
НАПОЛЕОН	150/4	7,0	61,0	71,0	890
ЧАРОЗИ СО СТЕВИЕЙ	125/10/2/2/1	7,0	21,0	25,0	312
БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ	150/30/25/5/2	7,0	32,0	124,0	814
ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ	160/45/30/4/1	7,0	49,0	76,0	792
СМЕТАННИК	180/20/5/5/5/1	7,0	48,0	71,0	750
СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ	960/2	5,0	4,0	118,0	525

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. 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.

ALL PRICES ARE QUOTED IN RUBLES. PAYMENT SHALL BE MADE IN RUBLES OR BY MAIN CREDIT CARDS. THIS BROCHURE IS AN ADVERTISING MATERIAL. PRICE LIST WITH OUTPUT WEIGHT AND ENERGY VALUE IS ON THE CONSUMER INFORMATION BOARD. AVAILABLE UPON THE FIRST REQUEST.



МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ДОСТАВИМ ОБЕД, УЖИН ИЛИ ЗАВТРАК ПО ВАШЕМУ ЗВОНКУ

WE ARE HAPPY TO DELIVER LUNCH, DINNER OR BREAKFAST FOR YOUR CALL

ДЕТСКИЕ НАБОРЫ НА ДОСТАВКУ / CHILDREN'S SETS DELIVERY

№ 1

**БОРЩ С КУРИЦЕЙ, КУРИНЫЕ ТЕФТЕЛИ ПОД СОУСОМ ИЗ БРОККОЛИ,
ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ, КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Borsch with chicken, Chicken meatballs with broccoli sauce,
Cookies Nuts with boiled condensed milk, Dried fruits compote

№ 2

**КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, СОСИСКА В ТЕСТЕ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ, ТАРТАЛЕТКИ С ЯГОДАМИ И МАЛИНОВЫМ
ИЛИ ЧЕРНИЧНЫМ ДЖЕМОМ НА ВЫБОР, КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Chicken soup with homemade noodles, Sausage in dough with French fries, Tartlets
with berries and raspberry or blueberry, jam of your choice, Dried fruits compote

№ 3

**КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ, ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ, КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ**

Cream soup with cauliflower, Nuggets with chicken,
Waffle rolls with boiled condensed milk, Dried fruits compote



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР РУССКИХ Е. С.
CEO RUSSKIKH E. S.

ДАТА _____ М. П.

DATE _____

ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ПР-Т, 17/1
ТЕЛЕФОН: (812) 640-16-16 ДОСТАВКА: (812) 903-16-93

17/1 INDUSTRIALNY AVE.
CONTACT NUMBER: (812) 640-16-16
DELIVERY: (812) 903-16-93

