



БАКЛАЖАН

РЕСТОРАН



ЗАВТРАКИ ВЕСЬ ДЕНЬ

ALL DAY BREAKFAST | 整天早餐



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА С ЧЕРНОСЛИВОМ

ДОБАВКИ НА ВЫБОР: СМЕТАНА, ВАРЕНЬЕ,
ДЖЕМ, МЕД, СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

COTTAGE CHEESE
PUDDING WITH
PRUNES

CHOOSE A TOPPING: SOUR CREAM,
JAM, HONEY OR CONDENSED MILK

339 Р

凝乳烤布丁加黑梅干
任意选添加: 酸奶油、果酱、糖
蜜、炼奶



ШОКОЛАДНЫЕ ПАНКЕЙКИ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ И БАНАНОМ

CHOCOLATE PANCAKES
WITH CONDENSED MILK
AND BANANA

389 Р

炼奶香蕉
巧克力烤饼



СЫРНИКИ

ДОБАВКИ НА ВЫБОР: СМЕТАНА, ВАРЕНЬЕ, ДЖЕМ, МЕД

COTTAGE CHEESE PANCAKES

CHOOSE A TOPPING: SOUR CREAM, JAM OR HONEY

339 Р

奶渣饼

任意选添加: 酸奶油、果
酱、蜂蜜



СКРЕМБЛ

SCRAMBLED EGGS | 炒蛋

249 Р



ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ

OMELETTE WITH VEGETABLES | 蔬菜煎蛋饼

319 Р



ОМЛЕТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СОУСОМ КРЕМ-ЧИЗ

OMELETTE WITH SMOKED SALMON
AND CREAM CHEESE SAUCE

熏三文鱼煎蛋饼加奶油奶酪酱

379 Р



ОМЛЕТ С БУЖЕНИНОЙ И ТОМАТАМИ

OMELETTE WITH COLD BOILED
PORK AND TOMATOES

白肉番茄煎蛋饼

349 Р



ОМЛЕТ С ИНДЕЙКОЙ

OMELETTE WITH TURKEY | 火鸡煎蛋饼

349 Р



— без лактозы / lactose free dish



— острое блюдо / spicy dish



— вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

КИНОА С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

QUINOA WITH BAKED PUMPKIN AND POACHED EGG

水煮嫩蛋南瓜烤藜麦

489 Р



ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ЯЙЦАМИ БЕНЕДИКТ

649 Р

CHEF'S CURED SALMON WITH EGGS BENEDICT

厨师长腌的三文鱼与班尼迪克蛋



ЯИЧНИЦА С ТОСТАМИ

179 Р

FRIED EGGS WITH TOAST | 荷包蛋配烤面包片

ОЛАДЫ ИЗ ЦУКИНИ С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА

ZUCCHINI PANCAKES WITH CHEF'S CURED SALMON

西葫芦油炸饼配厨师长腌的三文鱼

529 Р



ДОМАШНИЙ БЕКОН С ЯЙЦАМИ БЕНЕДИКТ

489 Р

HOUSEMADE BACON WITH EGGS BENEDICT | 家常熏猪肉与班尼迪克蛋

ОВСЯНАЯ КАША

С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ

OATMEAL PORRIDGE WITH CARAMELIZED APPLE

燕麦粥加焦糖苹果

329 Р



ПШЕННАЯ КАША

329 Р

С ЗАПЕЧЕННОЙ ТЫКВОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

MILLET PORRIDGE WITH BAKED PUMPKIN AND WALNUT

黄米粥加烤南瓜与坚果



РИСОВАЯ КАША

359 Р

НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ С ГРЕЙПФРУТОМ И МАНГОВЫМ СОУСОМ

RICE PORRIDGE MADE WITH COCONUT MILK, GRAPEFRUIT AND MANGO SAUCE

米粥加椰子奶、葡萄柚与芒果酱



БЛИНЧИКИ

249 Р

ДОБАВКИ НА ВЫБОР: СМЕТАНА, ВАРЕНЬЕ, ДЖЕМ, МЕД, СГУЩЕННОЕ МОЛОКО

PANCAKES CHOOSE A TOPPING: SOUR CREAM, JAM, HONEY OR CONDENSED MILK

烤薄饼任意选添加: 酸奶油、果酱、蜂蜜、炼奶



СМУЗИ С КЛУБНИКОЙ / ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

STRAWBERRY / BLACK CURRANT SMOOTHIE

草莓/黑醋栗冰沙

259 Р



ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ

319 Р

HOMEMADE COTTAGE CHEESE WITH RASPBERRY | 覆盆子家常凝乳

БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT DISHES | 茄子菜



ВЕЕР ИЗ БАКЛАЖАНОВ

БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

EGGPLANT FAN | 茄子扇子

EGGPLANTS, BAKED WITH SULUGUNI CHEESE

479 Р



РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ

РУЛЕТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ДОМАШНЕГО ТВОРОЖНОГО СЫРА НАДУГИ И МЯТЫ

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI

ROLLS STUFFED WITH HOMEMADE NADUGI COTTAGE CHEESE AND MINT | 凝乳奶酪茄子卷

489 Р



ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ОРЕХАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАЧИНКОЙ ИЗ ОСТРОЙ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ, ПРИПРАВЛЕННОЙ ПО ОСОБОМУ РЕЦЕПТУ

GEORGIAN STYLE ROASTED EGGPLANTS WITH NUTS

EGGPLANT ROLLS STUFFED WITH SPICY NUT BUTTER, SEASONED ACCORDING TO A SPECIAL RECIPE

格鲁吉亚式煎茄子加坚果

489 Р



— без лактозы / lactose free dish



— острое блюдо / spicy dish



— вегетарианское блюдо / vegetarian dish



ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С КРЕМОМ ИЗ СУЛУГУНИ

459 Р

CRISPY EGGPLANT WITH CREAM
MADE OF SULUGUNI CHEESE

脆皮茄子加苏尔古尼奶油



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА

EGGPLANT | 茄子酱

SPREAD

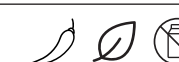
329 Р



ГУРИЙСКИЙ САЛАТ

399 Р

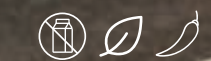
GURIAN STYLE SALAD | 古利亚州式沙拉



АЦЕЦИЛИ

ATSETSILI
格鲁吉亚式煎茄子沙拉

549 Р



СЛОЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

549 Р

LAYERED EGGPLANTS | 千层茄子



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

SALAD WITH CRISPY
EGGPLANTS

459 Р

脆皮茄子沙拉

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

COLD STARTERS AND SALADS | 冷开胃菜和沙拉



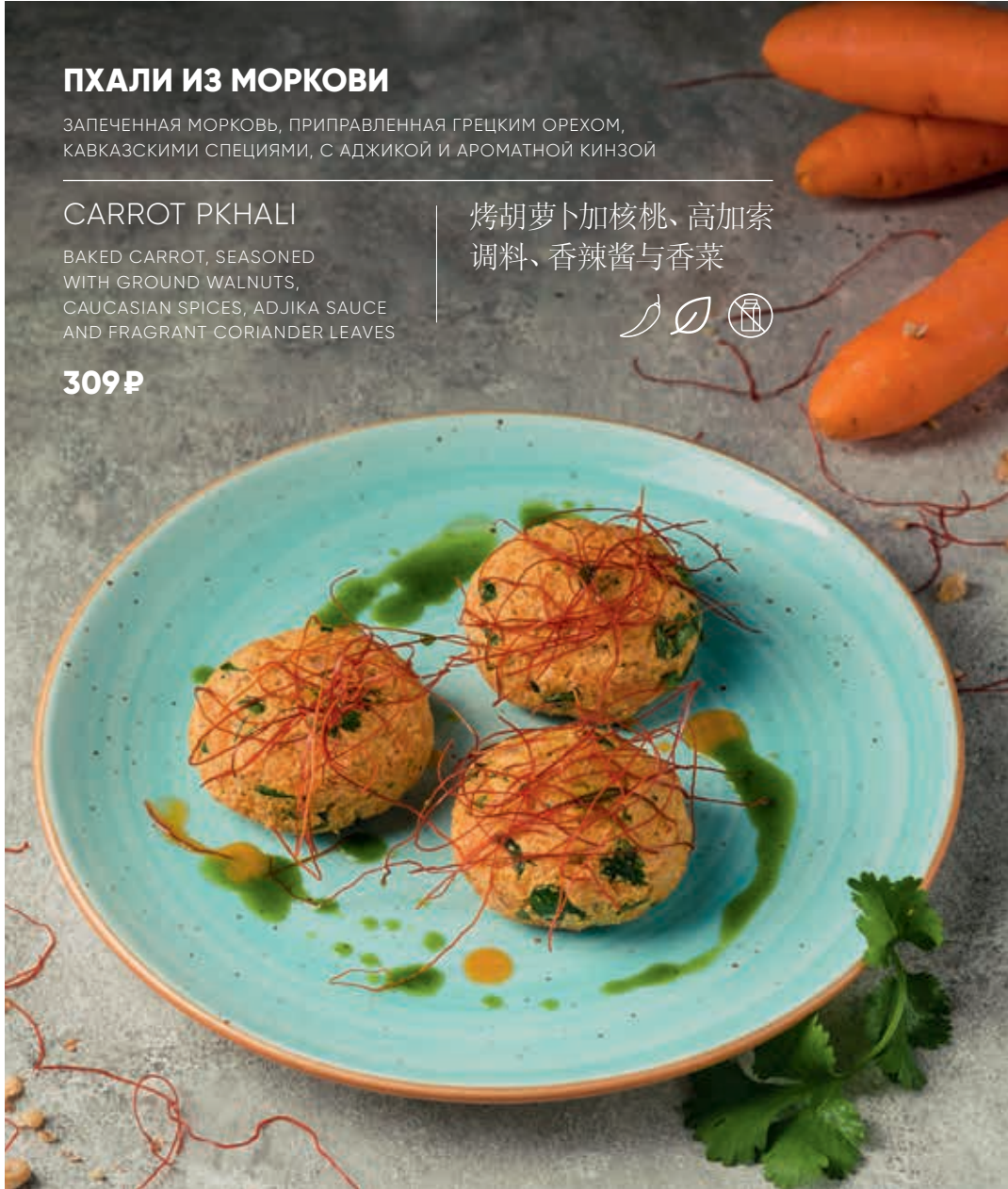
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

БИТОЧКИ ИЗ ШПИНАТА И АРОМАТНОЙ КИНЗЫ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ ТРАДИЦИОННЫМИ ОСТРЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И ГРЕЦКОГО ОРЕХА

SPINACH PKNALI
PATTIES MADE OF SPINACH AND FRAGRANT CORIANDER LEAVES, SEASONED WITH TRADITIONAL HOT CAUCASIAN SPICES, WITH ADDITION OF GARLIC AND WALNUTS

格鲁吉亚式
剥得细细的菠
菜配石榴籽

309 P



ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ

ЗАПЕЧЕННАЯ МОРКОВЬ, ПРИПРАВЛЕННАЯ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ, С АДЖИКОЙ И АРОМАТНОЙ КИНЗОЙ

CARROT PKNALI
BAKED CARROT, SEASONED WITH GROUND WALNUTS, CAUCASIAN SPICES, ADJIK SAUCE AND FRAGRANT CORIANDER LEAVES

烤胡萝卜加核桃、高加索
调料、香辣酱与香菜

309 P



ПХАЛИ

НЕЖНЫЕ БИТОЧКИ ИЗ ПЕРЕТЕРТОЙ СВЕКЛЫ, КАПУСТЫ И КИНЗЫ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ ФИРМЕННОЙ КАВКАЗСКОЙ АДЖИКОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

PKNALI | 格鲁吉亚式剥得细细的甜菜配石榴籽

TENDER PATTIES MADE OF STRAINED BEETROOT, CABBAGE AND CORIANDER LEAVES, SEASONED WITH SPECIAL CAUCASIAN ADJIK SAUCE AND WALNUTS



309 P



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ

GRANNY'S RECIPE
BEETROOT SPREAD

奶奶做法的家常
甜菜酱

239 P



ЧАККИ

ТРАДИЦИОННЫЙ УЗБЕКСКИЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ СОУС С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖЕГО ОГУРЦА, АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНИ, МЯТЫ И ЧЕСНОКА

CHAKKI | 乌兹别克式开胃菜

TRADITIONAL UZBEK REFRESHING SAUCE WITH ADDITION OF FRESH CUCUMBER, FRAGRANT HERBS, MINT AND GARLIC

296 P



САЛАТ ИЗ РОЗОВЫХ ТОМАТОВ С МАЦОНИ И АДЖИКОЙ

SALAD MADE OF PINK TOMATOES
WITH FERMENTED MILK AND ADJIK SAUCES

粉红番茄沙拉
配酸奶与辣椒



419 P



ГУАКАМОЛЕ

СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ С АВОКАДО, КИНЗОЙ И КРАСНЫМ БАЗИЛИКОМ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ

GUACAMOLE | 牛油果酱

RIPE TOMATOES WITH AVOCADO, CORIANDER LEAVES AND RED BASIL, DRESSED WITH OLIVE OIL AND GARLIC



329 P



ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ

МЯКОТЬ БАКЛАЖАНОВ, СЛАДКОЙ ПАПРИКИ И СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, ОБЖАРЕННЫХ НА МАНГАЛЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И КАПЕЛЬКИ УКСУСА, ПРИПРАВЛЕННЫХ АРОМАТНОЙ КИНЗОЙ И БАЗИЛИКОМ. ПОДАЕТСЯ ОХЛАЖДЕННЫМ

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD | 烧烤蔬菜沙拉

EGGPLANT, SWEET PAPRIKA AND RIPE TOMATOES COOKED OVER THE CHARCOAL WITH ADDITION OF GARLIC AND A DROP OF VINEGAR, SEASONED WITH FRAGRANT CORIANDER LEAVES AND BASIL. SERVED COLD



349 P



АЙРАНИ ОТ НАНИ

AYRAN DRINK FROM NANI | 原味酸奶

169 P

— без лактозы / lactose free dish

— острое блюдо / spicy dish

— вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

САЛАТ «АЧИК-ЧУК»

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ, КРАСНОГО ЛУКА, СТРУЧКОВОГО ПЕРЦА И БАЗИЛИКА

ACHIK-CHUK SALAD | 乌兹别克式番茄沙拉

SALAD MADE OF SWEET TOMATOES, RED ONIONS, POD PEPPER AND BASIL

329 Р



КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ

479 Р

KVELLI WITH TOMATOES | 番茄罗勒沙拉

ОВОЩНОЙ САЛАТ СО СПЕЦИЯМИ ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES

格鲁吉亚式调料蔬菜沙拉

349 Р



САЛАТ «ОЛТИН КУЗ»

ЛЕГКИЙ САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ, СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, ЗЕЛЕННОГО ЯБЛОКА И КУСОЧКОВ ДОМАШНЕГО СЫРА, С ДОБАВЛЕНИЕМ КИТАЙСКОЙ КАПУСТЫ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ, ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ

OLTIN KUZ SALAD | 奥尔京 库兹沙拉

LIGHT SALAD MADE OF FRESH CUCUMBERS, RIPE TOMATOES, GREEN APPLE, AND HOMEMADE CHEESE PIECES, ADDED WITH NAPA CABBAGE, DRESSED WITH FRAGRANT HERBS, OLIVE OIL, AND BALSAMIC VINEGAR



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ, ТОМАТОВ, КРАСНОГО ЛУКА С ДОБАВЛЕНИЕМ СТРУЧКОВОГО ПЕРЦА, ПРИПРАВЛЕННЫЙ АРОМАТНОЙ КИНЗОЙ, ПЕТРУШКОЙ, БАЗИЛИКОМ, ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И КАПЕЛЬНОЙ УКСУСА

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

FFRESH CUCUMBER, TOMATOES, RED ONION, AND POD PEPPER, SEASONED WITH FRAGRANT CORIANDER LEAVES, PARSLEY, BASIL, WALNUTS, AND A DROP OF VINEGAR

新鲜黄瓜、粉红番茄、红葱、菜椒沙拉加香菜、欧芹、罗勒、核桃与醋

САЛАТ «ТАШКЕНТ»

ЛОМТИКИ НЕЖНОЙ ГОВЯДИНЫ, РЕДЬКИ И ЛУКА ФРИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛЕНИ И КУРИНОГО ЯЙЦА. САЛАТ ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА

TASHKENT SALAD | 塔什干沙拉

TENDER BEEF SLICES, RADISH, AND ONION STRINGS WITH ADDITION OF HERBS AND EGG, SEASONED WITH SAUCE BASED ON HOMEMADE MAYONNAISE

349 Р



САЛАТ «ЯНГИЮЛЬ»

ТОНКО НАРЕЗАННЫЕ КУСОЧКИ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СЛАДКОЙ ПАПРИКИ, СПЕЛЫХ ТОМАТОВ И СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ СТРУЧКОВОГО ПЕРЦА, ЧЕСНОКА, СОЕВОГО СОУСА И ОЛИВКОВОГО МАСЛА

YANGIYUL SALAD | 扬吉尤利沙拉

THIN SLICES OF BOILED BEEF, SWEET PAPRIKA, RIPE TOMATOES, AND FRESH CUCUMBERS WITH ADDITION OF POD PEPPER, GARLIC, SOY SAUCE, AND OLIVE OIL



САЛАТ «БАХОР»

САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКИ С ДОБАВЛЕНИЕМ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, СВЕЖИХ ОГУРЦОВ И ЗЕЛЕНИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА И БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО УКСУСА

BAKHOR SALAD | 乌兹别克式鸡肉沙拉

SALAD MADE OF TENDER CHICKEN BREAST WITH ADDITION OF FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, AND HERBS. DRESSED WITH SAUCE BASED ON MAYONNAISE AND BALSAMIC VINEGAR

САЛАТ «ТИЛ»

КУСОЧКИ ОТВАРНОГО ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА, МАРИНОВАННОГО ОГУРЦА И ХРУСТЯЩЕГО ЛУКА ФРИ. САЛАТ ЗАПРАВЛЯЕТСЯ СОУСОМ НА ОСНОВЕ ДОМАШНЕГО МАЙОНЕЗА И ХРЕНА

TIL SALAD | 季尔舌头沙拉

PIECES OF BOILED BEEF TONGUE, PICKLES, AND CRISPY ONION STRINGS. SALAD IS DRESSED WITH SAUCE BASED ON HOMEMADE MAYONNAISE AND HORSERADISH

389 Р

САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СВЕКЛЫ И КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

КУСОЧКИ НЕЖНОЙ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ, СВЕКЛЫ И КОПЧЕНОГО СУЛУГУНИ, ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ НА ОСНОВЕ МАЙОНЕЗА И ПРЯНЫХ СПЕЦИИ

SALAD WITH BEEF,
BEETROOT, AND SMOKED
SULUGUNI CHEESE

TENDER PIECES OF BOILED BEEF,
BEETROOT, AND SMOKED SULUGUNI
CHEESE, DRESSED WITH SAUCE BASED
ON MAYONNAISE AND FRAGRANT SPICES

牛肉、甜菜、熏苏尔古
尼奶酪沙拉

419 P

A close-up photograph of a light blue ceramic plate filled with a salad. The salad consists of finely shredded pinkish-red beetroot, tender pieces of boiled beef, and crumbled smoked Suluguni cheese. It is garnished with finely chopped green herbs. The plate is set on a dark, textured surface, possibly a tablecloth. In the background, two large wedges of yellow cheese are visible on a wooden cutting board.

A top-down view of a light blue ceramic bowl filled with a chicken salad. The salad consists of shredded green lettuce, chunks of cooked chicken, sliced cherry tomatoes, and cubes of yellow cheese. The bowl is placed on a grey and white striped cloth. In the background, there are two whole red tomatoes, a glass of red juice, and some scattered bread crumbs.

A top-down view of a light blue ceramic plate with a thin orange rim. The plate is filled with a fresh salad consisting of bright orange salmon chunks, green arugula leaves, red cherry tomatoes, and sliced cucumbers. A yellow dressing is drizzled over the salad. The plate sits on a grey and white checkered cloth, with a few arugula leaves and a whole cucumber visible in the background.

A vibrant vegetable salad is presented in a light blue ceramic bowl. The salad is composed of fresh ingredients: bright red tomato wedges, green cucumber slices, thin rings of red onion, and crumbled white feta cheese. Fresh green herbs are scattered throughout. The bowl sits on a white cloth with a bold black and green pattern. To the right of the bowl is a tall, clear glass filled with a rich red juice. In the background, more fresh vegetables like tomatoes and onions are visible on a dark, textured surface. The overall lighting is soft, highlighting the freshness of the ingredients.

**ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ /
С КРЕВЕТКАМИ**

CAESAR WITH
CHICKEN / SHRIMP

鸡肉 / 虾凯
撒沙拉

449 / 489 Р

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

DRESSED HERRING | 皮祿鯊魚

389 P

A top-down view of a light blue ceramic bowl filled with a creamy potato salad. The salad is composed of small, cubed potatoes, bright red cherry tomatoes, and finely chopped green herbs. The bowl is set on a grey surface, with a green and white striped cloth partially visible underneath. A sprig of fresh dill lies on the surface to the left of the bowl.

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

CHEESE PLATTER | 奶酪大盘

749₽

МЯСНОЕ АССОРТИ
MEAT PLATTER | 肉类大盘
1779 P

1779₽



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ
SEASONAL
VEGETABLES
AND HERBS
449 Р

季节蔬菜与
青菜



СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ
МАРИНОВАННЫЕ ЧЕСНОК И ЧЕРЕМША, КАПУСТА ИЗ БОЧКИ,
ЗЕЛЕНЬЕ ТОМАТЫ, СТРУЧКОВЫЙ ПЕРЕЦ И ДЖОНДЖОЛИ, МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

BARREL PICKLES | 大桶泡菜
PICKLED GARLIC AND WILD LEEK, BARREL CABBAGE, GREEN TOMATOES,
POD PEPPER AND DZHONDZHOI, PICKLED BEETROOT



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ
ДОМАШНИЙ СЫР, СЫР СУЛУГУНИ, КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ,
КОПЧЕНАЯ КОСИЧКА, СЫР ЧЕЧИЛ

ASSORTED HOMEMADE CHEESE | 家常奶酪大盘
HOMEMADE CHEESE, SULUGUNI CHEESE, SMOKED SULUGUNI CHEESE,
SMOKED BRAIDED CHEESE, CHECHIL CHEESE



САЦИВИ
КУСОЧКИ НЕЖНОГО КУРИНОГО БЕДРА ПОД АРОМАТНЫМ ПРЯНЫМ СОУСОМ,
ПРИГОТОВЛЕННЫМ ИЗ НАСЫЩЕННОГО КУРИНОГО БУЛЬОНА, МОЛОТОГО ГРЕЦКОГО
ОРЕХА И ПРЯНЫХ КАВКАЗСКИХ СПЕЦИЙ

SATSIVI | 萨茨维
TENDER CHICKEN LEG QUARTER PIECES UNDER FRAGRANT SPICY SAUCE,
MADE OF THICK CHICKEN BROTH, GROUND WALNUTS AND FLAVOURING CAUCASIAN SPICES



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF CARPACCIO | 牛肉薄片
609 Р



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON TARTARE | 三文鱼塔塔
579 Р



СЕЛЕДОЧКА С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ
HERRING WITH BABY POTATOES | 鲱鱼配小土豆
309 Р



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЧИПСАМИ МЧАДИ**
BEEF TARTARE
WITH MCHADI CHIPS
689 Р

牛肉塔塔与玉
米薄饼

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS | 热开胃菜



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

ТОНКО РАСКАТАННОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЕЩЕ ОДНОГО СЛОЯ СЫРА, ПРИДАЮЩЕГО ЕМУ ПИКАНТНОСТЬ И ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ

MINGRELIAN KHACHAPURI

THINLY ROLLED OUT SWEET DOUGH STUFFED WITH SULUGUNI CHEESE, ADDED WITH ONE MORE CHEESE LAYER FOR SAVOURY GOLDEN CRUST

明格列尔式起司饼

469 Р



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ЛОДОЧКА ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА С СЫРОМ СУЛУГУНИ И ЯЙЦОМ

ADJARIAN KHACHAPURI

BOAT OF SWEET DOUGH WITH SULUGUNI CHEESE AND EGG

阿贾拉式起司饼

489 Р



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

ПИРОГ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И РУБЛЕНЫМ ОТВАРНЫМ ЯЙЦОМ

GURIAN KHACHAPURI | 古利亚州式起司饼

PIE WITH SULUGUNI CHEESE AND CHOPPED BOILED EGG

429 Р



КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ/ЗЕЛЕНЬЮ/СЫРОМ/БАРАНИНОЙ

QUTABS WITH POTATOES/HERBS/CHEESE/MUTTON

青菜/奶酪/羊肉半月形馅饼

269/279/289/349 Р



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

ТОНКО РАСКАТАННОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ. ВЫПЕКАЕТСЯ В ДУХОВКЕ

IMERETIAN KHACHAPURI

THINLY ROLLED OUT SWEET DOUGH STUFFED WITH SULUGUNI CHEESE. BAKED IN THE OVEN

伊梅列季州起司饼

439 Р



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

ДОМАШНЕЕ ХАЧАПУРИ С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ И ИМЕРЕТИНСКОГО СЫРА

KHACHAPURI FROM AUNT ALISO | 爱丽丝阿姨的家常起司饼

HOMEMADE KHACHAPURI WITH SULUGUNI AND IMERETIAN CHEESE STUFFING

619 Р



ЧЕБУРЕК С СЫРОМ/БАРАНИНОЙ/ТЕЛЯТИНОЙ

CHEBUREK WITH CHEESE/MUTTON/VEAL

奶酪/羊肉/牛犊肉馅煎饼

279/349/359 Р



ЗОЛОТИСТЫЕ МЧАДИ С КОНВЕРТИКАМИ ИЗ СУЛУГУНИ С НАДУГИ **389 Р**

GOLDEN MCHADI CHIPS WITH SULUGUNI AND NADUGI CHEESE ROLLS
脆皮玉米饼配苏尔古尼奶酪与凝乳奶酪卷



ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ 
УЗБЕКСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ
FRIED CHUCHVARA | 乌兹别克式炸饺子
DEEP FRIED UZBEK DUMPLINGS
389 Р



ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ (ИЛИ КОПЧЕНЫЙ СУЛУГУНИ) СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ **439 Р**

CLASSIC OR SMOKED SULUGUNI CHEESE BAKED WITH FRESH TOMATOES | 煎(熏)苏尔古尼与熟番茄



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» **419 Р**

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ СО СЛАДКИМИ ТОМАТАМИ, ЛУКОМ И КИНЗОЙ, ПРИПРАВЛЕННАЯ ФИРМЕННЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

KHARKALIA LOBIO | 格鲁吉亚菜豆类   
WHOLE RED BEANS, FRIED WITH SWEET TOMATOES, ONIONS AND CORIANDER LEAVES, SEASONED WITH SPECIAL CAUCASIAN SPICES



АДЖАПСАНДАЛ **409 Р**

ОВОЩНОЕ РАГУ ИЗ БАКЛАЖАНОВ, ТУШЕННЫХ С ЛУКОМ, КАРТОФЕЛЕМ, ТОМАТАМИ, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ADJAPSANDAL WITH WALNUTS | 格鲁吉亚式炖茄子  
VEGETABLE STEW MADE OF EGGPLANTS, STEWED WITH ONIONS, POTATOES, TOMATOES, BELL PEPPER, AND HERBS



ШАВЕРМА

SHAWARMA | 沙威玛

469 Р



ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ **429 Р**

ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

HOMEMADE PIE WITH POTATOES AND MUSHROOMS | 家常土豆蘑菇馅饼

PUFF PASTRY PIE WITH POTATOES AND MUSHROOMS



САМСА С КУРИЦЕЙ/БАРАНИНОЙ (2 шт.) **229/249 Р**

SAMOSA WITH CHICKEN/ MUTTON (2 PIECES) | 鸡肉/羊肉炸三角 咖喱角(2个)

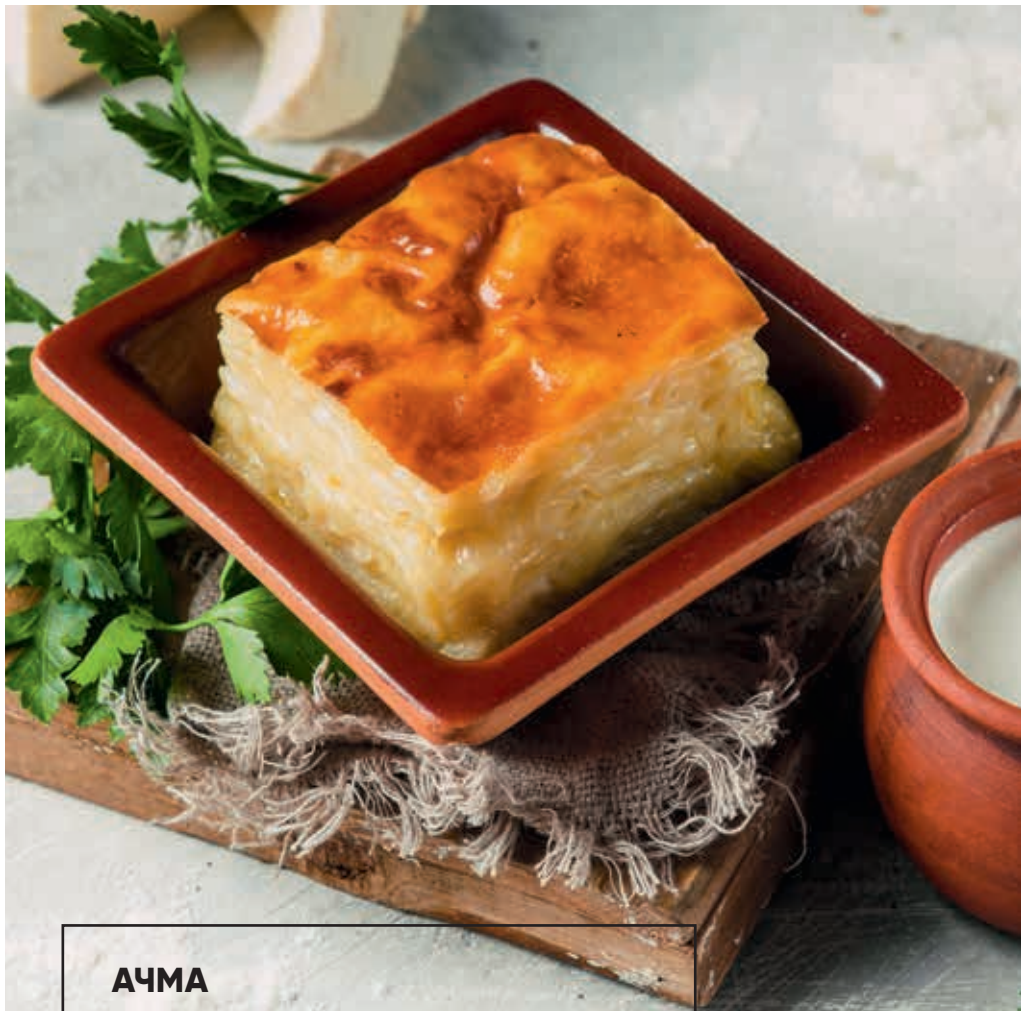


КУБДАРИ **629 Р**

СОЧНЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

KUBDARI | 斯瓦涅季肉馅饼 

JUICY HOMEMADE PIE WITH CHOPPED MEAT AND FRAGRANT SPICES



АЧМА

ДОМАШНИЙ СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ МАЦОНИ

ACHMA | 千层奶酪饼

HOMEMADE LAYERED PIE WITH SULUGUNI CHEESE. SERVED WITH MATSONI SAUCE

389 Р



— без лактозы / lactose free dish



— острое блюдо / spicy dish



— вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

СУПЫ

SOUPS | 汤



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / С БАРАНИНОЙ

ТРАДИЦИОННЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП С КУСОЧКАМИ ТЕЛЯТИНЫ (БАРАНИНЫ), РИСОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ФИРМЕННЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

KNARCHO WITH BEEF/MUTTON

牛肉 / 羊肉汤

TRADITIONAL GEORGIAN SOUP WITH VEAL (MUTTON) PIECES, RICE, HERBS AND SPECIAL CAUCASIAN SPICES

379/389 Р



КАЙНАТМА-ШУРПА

АРОМАТНЫЙ БУЛЬОН ИЗ ЯГНЕНКА С ОВОЩАМИ И НАЦИОНАЛЬНЫМИ СПЕЦИЯМИ

КАINATMA-SHURPA | 嫩羊肉蔬菜汤

FRAGRANT LAMB BROTH WITH VEGETABLES AND NATIONAL SPICES

349 Р





ЧУЧВАРА-ШУРПА

ЛЕГКИЙ АРОМАТНЫЙ БУЛЬОН С ТРАДИЦИОННЫМИ УЗБЕКСКИМИ ПЕЛЬМЕНЯМИ С НАЧИНКОЙ ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА ЯГНЕНКА

CHUCHVARA-SHURPA | 羊肉饺子汤

LIGHT FRAGRANT BROTH WITH TRADITIONAL UZBEK DUMPLINGS STUFFED WITH CHOPPED LAMB MEAT

349 Р





БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ

АРОМАТНЫЙ БУЛЬОН С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

SUKHUMI STYLE BROTH | 苏呼米式汤

FRAGRANT BROTH WITH CHICKEN GIBLETS AND FRESH HERBS

309 Р



ХАШЛАМА

НЕЖНЫЕ ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯЧЬИХ РЕБРЫШЕК С АРОМАТОМ ПЕТРУШКИ И КОЛЬЦАМИ СВЕЖЕГО ЛУКА. ПОДАЮТСЯ С ЛЕГКИМ БУЛЬОНОМ

KHASHLAMA | 格鲁吉亚传统牛肉蔬菜汤

TENDER PIECES OF BOILED VEAL RIBS WITH PARSLEY FLAVOR AND FRESH ONION RINGS. SERVED WITH LIGHT BROTH

569 Р







БАЛЫК-ШУРПА

АРОМАТНЫЙ РЫБНЫЙ БУЛЬОН С КУСОЧКАМИ ЛОСОСЯ, СУДАКА И ОВОЩЕЙ

BALYK-SHURPA | 乌兹别克传统鱼汤

FRAGRANT FISH BROTH WITH SALMON, PIKE PERCH AND VEGETABLE PIECES

389 Р



КЮФТА-БОЗБАШ

KUFTA-BOZBASH

阿塞拜疆豌豆汤

589 Р





МАШХУРДА

СЫТНЫЙ ГУСТОЙ СУП С ГОРОХОМ МАШ, ОВОЩАМИ И КУСОЧКАМИ НЕЖНОЙ БАРАНИНЫ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ МАЦОНИ

MASHKHURDA | 绿豆米饭肉汤

NOURISHING THICK SOUP WITH MUNG BEANS, VEGETABLES AND TENDER MUTTON PIECES. SERVED WITH MATSONI SAUCE

339 Р





БОРЩ
С ЧЕСНОЧНЫМИ ПАМПУШКАМИ

BORSCH | 甜菜汤
WITH GARLIC FLAVORED BREAD

389 Р



ТОМ ЯМ

TOM YUM | 冬荫汤



КАБАЧКОВЫЙ СУП-ПЮРЕ

ZUCCHINI CREAM SOUP | 西葫芦奶油汤

339 Р



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ / КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

СУП С КУСОЧКАМИ КУРИНОЙ ГРУДКИ / КУРИНОЙ ГРУДКИ С ГРИБАМИ

HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN / WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

СУП С КУСОЧКАМИ КУРИНОЙ ГРУДКИ / CHICKEN BREAST PIECES AND MUSHROOMS

鸡肉 / 蘑菇鸡肉
家常面条汤

319/349 Р



ЛАГМАН

ТРАДИЦИОННЫЙ УЗБЕКСКИЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ, НЕЖНЫМИ КУСОЧКАМИ ЯГНЕНКА И ОВОЩАМИ, ТОМЛЕННЫМИ СО СПЕЦИЯМИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

LAGMAN | 拉面

TRADITIONAL UZBEK SOUP WITH HOMEMADE NOODLES, TENDER LAMB PIECES AND VEGETABLES, STEWED IN THEIR OWN JUICE WITH SPICES

459 Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

MAIN COURSE | 热菜



ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ

ШИРОКО РАСПРОСТРАНЕННОЕ УЗБЕКСКОЕ БЛЮДО С КУСОЧКАМИ ЯГНЕНКА, ПРЯНЫМ АРОМАТОМ ШАФРАНА И БАРБАРИСА. ПОДАЕТСЯ СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ И ОГУРЦАМИ

UZBEK PILAF | 乌兹别克式羊肉饭

WIDELY SPREAD UZBEK DISH WITH LAMB PIECES AND SPICY AROMA OF SAFFRON AND BARBERRY. SERVED WITH FRESH TOMATOES AND CUCUMBERS

569 Р



ПЛОВ ЧАЙХАНСКИЙ

ТРАДИЦИОННЫЙ УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ ИЗ ЭКСКЛЮЗИВНОГО РИСА ДЕВЗИРА, КУСОЧКОВ ЯГНЕНКА И ВОСТОЧНЫХ ПРЯНОСТЕЙ

CHAIKHANA PILAF | 乌兹别克克羊肉饭

TRADITIONAL UZBEK PILAF MADE OF OF EXCLUSIVE DEVZIRA RICE, LAMB PIECES AND ORIENTAL SPICES

589 Р



ПЛОВ ПО-БУХАРСКИ

УЗБЕКСКИЙ ПЛОВ С КУСОЧКАМИ КУРИНОГО БЕДРА, РИСОМ АЛАНГА И ВОСТОЧНЫМИ СПЕЦИЯМИ

BUKHARA STYLE PILAF | 布哈拉式鸡肉饭

UZBEK PILAF WITH CHICKEN LEG QUARTER PIECES, ALANGA RICE AND ORIENTAL SPICES

459 Р



КОПЧЕНЫЙ СИБАС С МИНИ-КАРТОФЕЛЕМ

ПОДАЕТСЯ С КАПУСТОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

SMOKED SEA BASS WITH BABY POTATOES | 熏舌齿鲈与小土豆
SERVED WITH GEORGIAN STYLE CABBAGE



СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С ОВОЩАМИ

HOT-SMOKED MACKEREL WITH VEGETABLES

热熏鲭鱼
与蔬菜

689 Р



ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ ИЛИ НАРШАРАБ НА ВЫБОР

849 Р

BAKED SALMON | 烤大西洋鲑

FOIL-BAKED SALMON WITH VEGETABLES. SERVED WITH TKEMALI OR NARSHARAB SAUCE OF YOUR CHOICE



ТРЕСКА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

COD WITH NUT SAUCE | 鲑鱼加坚果酱

829 Р



ЛОСОСЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С ПРЯНЫМ ОБЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

829 Р

HOT-SMOKED SALMON WITH SPICY ROASTED POTATOES

热熏三文鱼配煎土豆
与调料



ХИНКАЛИ БАРАНИНА / СВИНИНА И ГОВЯДИНА / ТЕЛЯТИНА

С НАЧИНКОЙ ИЗ СОЧНОГО МЯСНОГО ФАРША С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНИ И СТРУЧКОВОГО ПЕРЦА

MUTTON / PORK-AND-BEEF / VEAL KHINKALI (price per piece)

羊肉／猪肉／牛肉格
鲁吉亚饺子

STUFFED WITH JUICY MINCED MEAT, WITH FRAGRANT HERBS AND POD PEPPER

119 Р



ЧАХОХБИЛИ

459 Р

КУСОЧКИ ОБЖАРЕННОЙ В СОБСТВЕННОМ СОКУ КУРИЦЫ С ПОДЛИВКОЙ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ, ПРИПРАВЛЕННЫЕ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

ШАКНОКНБИЛ | 格鲁吉亚式家禽肉炖菜

PIECES OF CHICKEN ROASTED IN THEIR OWN JUICE WITH A GRAVY OF RIPE TOMATOES, SEASONED WITH CAUCASIAN SPICES AND FRESH HERBS



МАНТЫ С МЯСОМ ЯГНЕНКА

429 Р

MANTY WITH LAMB MEAT | 羊羔肉馒头



ЧУЧВАРА

УЗБЕКСКАЯ РАЗНОВИДНОСТЬ ДОМАШНИХ ПЕЛЬМЕНЕЙ С СОЧНОЙ НАЧИНКОЙ ИЗ РУБЛЕНОГО МЯСА ЯГНЕНКА

CHUCHVARA | 高加索式饺子

UZBEK TYPE OF HOMEMADE DUMPLINGS STUFFED WITH JUICY MINCED LAMB MEAT

389 Р



КУЧ-МАЧИ

АРОМАТНОЕ БЛЮДО ИЗ НЕЖНЫХ ТЕЛЯЧЬИХ ПОТРОШКОВ, ОБЖАРЕННЫХ С ПИКАНТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

KUCHMACHI | 格鲁吉亚式内脏菜

FRAGRANT DISH MADE OF TENDER VEAL GIBLETS, ROASTED WITH SAVORY CAUCASIAN SPICES AND POMEGRANATE SEEDS

489 Р



КОВУРМА-ЛАГМАН 519 Р

ТРАДИЦИОННАЯ УЗБЕКСКАЯ ЛАПША, ОБЖАРЕННАЯ С НЕЖНЫМИ КУСОЧКАМИ ЯГНЕНКА И ОВОЩАМИ, ТОМЛЕННЫМИ СО СПЕЦИЯМИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

KOVURMA-LAGMAN | 煎拉面

TRADITIONAL UZBEK NOODLES, ROASTED WITH TENDER LAMB PIECES AND VEGETABLES, STEWED IN THEIR OWN JUICE WITH SPICES



ЧАНАХИ 529 Р

КУСОЧКИ НЕЖНОЙ БАРАНИНЫ, СЛАДКОЙ ПАПРИКИ, КАРТОФЕЛЯ И БАКЛАЖАНА, ТОМЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ АРОМАТНОГО БУЛЬОНА, КАВКАЗСКИХ СПЕЦИЙ И ЗЕЛЕНИ

CHANAKHI | 羊肉蔬菜炖菜

TENDER MUTTON PIECES, SWEET PAPRIKA, POTATOES AND EGGPLANT, STEWED IN A POT WITH ADDITION OF FRAGRANT BROTH, CAUCASIAN SPICES AND HERBS



МАМАЛЫГА 309 Р

ТРАДИЦИОННОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО, ГОТОВИТСЯ ИЗ КРУТО ЗАВАРЕННОЙ БЕЛОЙ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЫРА СУЛУГУНИ

MAMALIGA | 格鲁吉亚式浓玉米粉粥

TRADITIONAL GEORGIAN DISH, MADE OF THICKLY BOILED WHITE CORN GRITS WITH ADDITION OF SULUGUNI CHEESE



ОДЖАХУРИ 589 Р

СВИНИНА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА МАНГАЛЕ, С ОБЖАРЕННЫМ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА КАРТОФЕЛЕМ, СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ, ЧЕСНОКОМ И ЛУКОМ

ODZHAKHURI | 煎土豆与猪肉

CHARCOAL GRILLED PORK WITH GOLDEN FRIED POTATOES, FRESH HERBS, GARLIC AND ONIONS



ЧАШУШУЛИ 549 Р

АППЕТИТНЫЕ КУСОЧКИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ И АРОМАТНЫМИ КАВКАЗСКИМИ СПЕЦИЯМИ

CHASHUSHULI | 格鲁吉亚辣焖牛肉

DELICIOUS PIECES OF TENDER VEAL, STEWED WITH VEGETABLES AND FRAGRANT CAUCASIAN SPICES



РЕБРА МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ 859 Р

MARBLED BEEF RIBS WITH MASHED PUMPKIN | 五花肋骨牛肉配南瓜泥



ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЛЬСКИ 789 Р

ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В КАВКАЗСКИХ АРОМАТНЫХ СПЕЦИЯХ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

TSITSILA GALI STYLE | 加利式烤鸡

WHOLE CHICKEN, ROASTED IN FRAGRANT CAUCASIAN SPICES ACCORDING TO AN OLD RECIPE, SERVED WITH TKEMALI SAUCE



ЧКМЕРУЛИ 789 Р

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СОУСОМ НА ОСНОВЕ СМЕТАНЫ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ПРЯНЫХ КАВКАЗСКИХ СПЕЦИЙ, ФИРМЕННОЙ АДЖИКИ И ЧЕСНОКА. ПОДАЕТСЯ НА ГОРЯЧЕЙ КЕЦИ

CHKMERULI | 大蒜奶油汁焖鸡肉

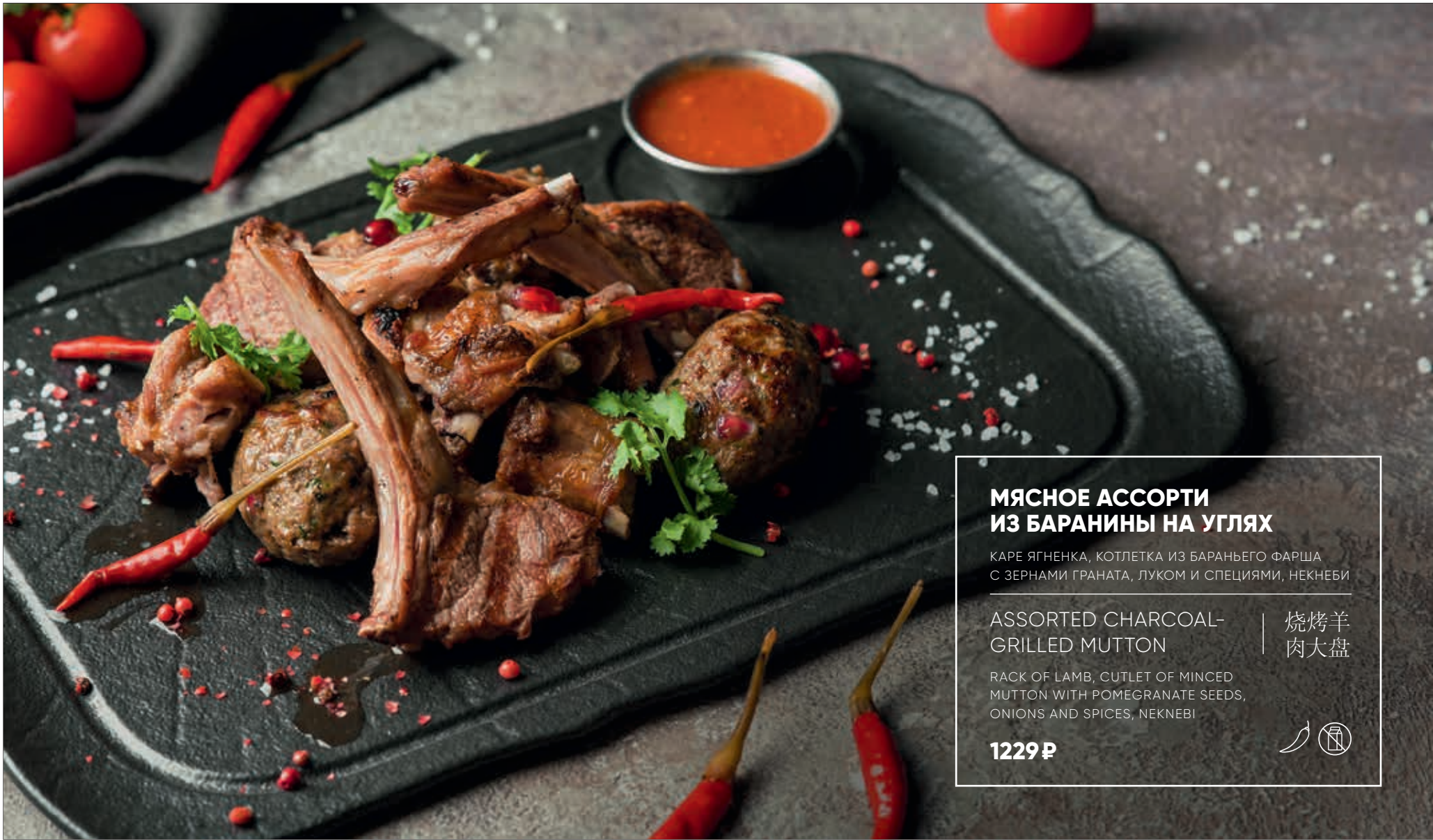
CHICKEN ROASTED WITH SOUR CREAM BASED SAUCE, FRAGRANT CAUCASIAN SPICES, CHEF'S ADJIKA SAUCE AND GARLIC. SERVED ON A HOT KETSI PAN



Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

БЛЮДА НА УГЛЯХ КАВКАЗСКИЕ

CAUCASIAN CHARCOAL-GRILLED DISHES | 高加索烧烤菜



— без лактозы / lactose free dish



— острое блюдо / spicy dish



— вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



ДОРАДА НА ГРИЛЕ
GRILLED DORADO | 烧烤鲷鱼
779 Р



СИБАС, ЗАПЕЧЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ
SEA BASS GRILLED ON A LATTICE | 铁扒烤舌齿鲷
779 Р



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
CHICKEN LULAH-KEBAB | 剁碎鸡肉烤串
449 Р



ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА
MUTTON LULAH-KEBAB | 剁碎羊肉烤串
619 Р



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
CHICKEN LEG QUARTER SHISH-KEBAB | 鸡腿烤串
489 Р

ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА
LAMB FILLET SHISH-KEBAB | 羊羔肉烤串
739 Р

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
PORK SHISH-KEBAB | 猪肉烤串
629 Р

КУРИНОЕ ФИЛЕ НА УГЛЯХ
CHARCOAL-GRILLED CHICKEN BREAST | 烧烤鸡里脊
579 Р

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
VEAL SHISH-KEBAB | 牛犊肉烤串
769 Р

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА
LAMB LOIN SHISH-KEBAB | 羊羔肋骨肉烤串
749 Р

БЛЮДА НА УГЛЯХ УЗБЕКСКИЕ

UZBEK CHARCOAL-GRILLED DISHES | 乌兹别克烧烤菜



ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА 589 Р
LAMB SHISH-KEBAB | 羊羔烤串



КИЙМА-ШАШЛЫК 589 Р
KIYMA SHISH-KEBAB | 剁碎羊肉烤串



ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ 689 Р
SALMON SHISH-KEBAB | 三文鱼烤串



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ 459 Р
CHICKEN SHISH-KEBAB | 鸡肉烤串



ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 659 Р
BEEF TENDERLOIN SHISH-KEBAB | 牛里脊烤串

ГАРНИРЫ

GARNISH | 配菜



КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ И ДЖОНДЗОЛИ
POTATOES, FRIED WITH MUSHROOMS AND DZHONDZHOLI
煎土豆配季节蘑菇与省沾油花序
349 Р



ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ 439 Р
VEGETABLES GRILLED ON SKEWER | 烧烤蔬菜

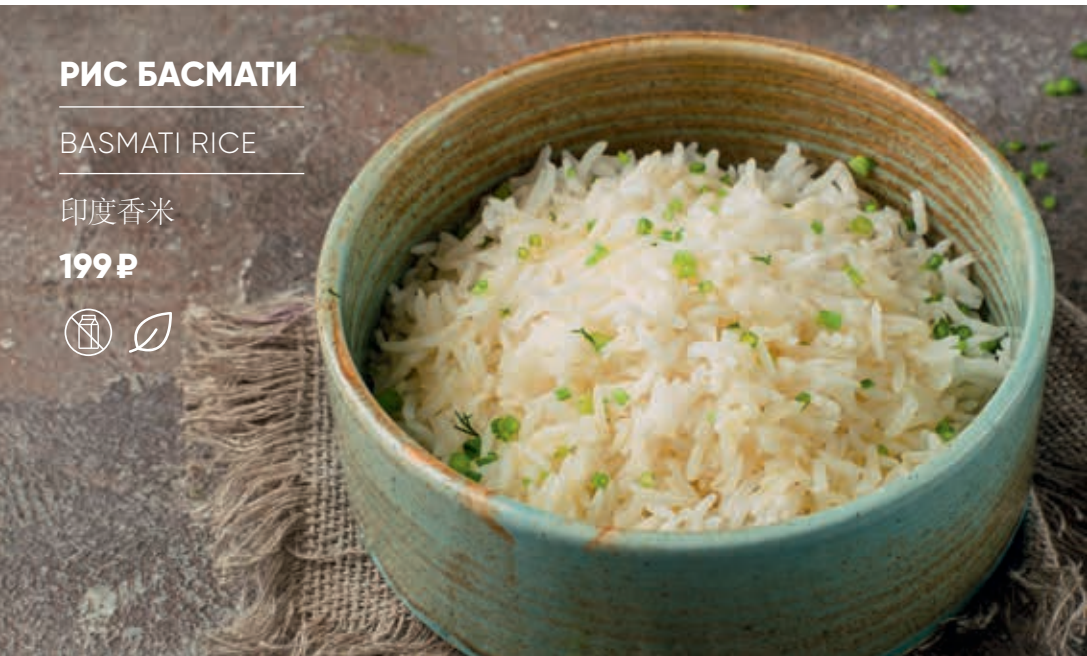


РИС БАСМАТИ
BASMATI RICE
印度香米
199 Р



БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ
BROCCOLI WITH PARMESAN
西兰花与帕马森干酪
279 Р

КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ /
НА ГРИЛЕ

BOILED/GRILLED CORN | 煮/烧烤玉米

219 Р



КАБАЧКИ НА ГРИЛЕ189 Р

GRILLED ZUCCHINI | 烧烤西葫芦

ОБЖАРЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ239 Р

МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ROASTED BABY POTATOES | 煎小土豆

BABY POTATOES WITH GARLIC AND HERBS

ГРЕЧКА С СЕЗОННЫМИ
ГРИБАМИ

BUCKWHEAT
WITH MUSHROOMS | 季节蘑
菇荞麦

259 Р



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES | 土豆泥

189 Р



ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ419 Р

SPINACH AND CANNELLINI BEANS STEW | 焗菠菜与白豆

ХЛЕБ, СОУСЫ

BREAD & SAUCES | 面包, 酱

СОУСЫ SAUCES 酱			
СМЕТАНА	59 Р	САЦЕБЕЛИ	79 Р
SOUR CREAM 酸奶油		SATSIBELI	🍴🌱
		核桃葡萄调料酱	🍴🌱
ХРЕН	69 Р	ТКЕМАЛИ	79 Р
HORSERADISH 辣根酱 🌱		TKEMALI 格鲁吉亚酸李酱	🍴🌱
ТАРТАР	79 Р	НАРШАРАБ	89 Р
TARTAR 塔塔酱		NARSHARAB 石榴汁香料酱	🍴🌱
АДЖИКА ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ	79 Р	НЬЮ-ЙОРК	89 Р
ADJIKA MADE OF RIPE TOMATOES	🌱🍴	NEW YORK 纽约酱	🍴🌱
熟番茄香辣酱		МАЧЕТЕ	89 Р
		MACHETE “马切捷” 酱	
ЧЕСНОЧНЫЙ	79 Р	МАЦОНИ	139 Р
GARLIC 大蒜酱	🍴🌱	MATSONI 酸奶	

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

HOMEMADE BREAD | 家常面包

159 Р



ЛЕПЕШКА
ПО-УЗБЕКСКИ
ИЗ ТАНДЫРА

UZBEK FLATBREAD
COOKED
IN TANDOOR

乌兹别克馕坑烤饼

109 Р



ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА / ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ

LAVASH COOKED IN TANDOOR / ARMENIAN LAVASH

馕坑烤饼/亚美尼亚烤饼

109 Р



🌱 — без лактозы / lactose free dish

🔥 — острое блюдо / spicy dish

🌱 — вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS | 甜食



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ
СОУСОМ

MERINGUE WITH BUTTER
CREAM AND BERRY SAUCE

蛋酥点心配奶油与浆果酱

389 Р



СМЕТАННИК

НЕЖНЫЕ БИСКВИТНЫЕ КОРЖИ, ПРОПИТАННЫЕ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ
С КЛУБНИЧНЫМ СИРОПОМ. УКРАШАЕТСЯ СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И ВЕТОЧКОЙ ТАРХУНА

SOUR CREAM CAKE | 酸奶油蛋糕

TENDER SPONGE LAYERS WITH SOUR CREAM ICING AND STRAWBERRY SYRUP.
DECORATED WITH FRESH BERRIES AND TARRAGON SPRING.



ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА

ВОЗДУШНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ С НАЧИНКОЙ ИЗ ТЕПЛОГО ШОКОЛАДА.
ПОДАЕТСЯ С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО

CHOCOLATE BOX | 巧克力锦匣蛋糕

FLUFFY CHOCOLATE SPONGE CAKE FILLED WITH WARM CHOCOLATE.
SERVED WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM



ЗГАПАРИ

НЕЖНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ,
ПРОПИТАННЫЙ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

ZGAPARI | 东方式巧克力蜂蜜蛋糕

TENDER CHOCOLATE SPONGE CAKE
WITH LAYERS OF SOUR CREAM FROSTING

379 Р



МЕДОВИК

HONEY CAKE | 蜂蜜蛋糕

369 Р



БАНАНОВЫЙ ТОРТ

ТОРТ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ШОКОЛАДНО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ,
ДОЛЬКАМИ СВЕЖЕГО БАНАНА И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

BANANA CAKE | 香蕉蛋糕

SHORTCRUST CAKE WITH CHOCOLATE BUTTER CREAM, FRESH BANANA SLICES AND WALNUTS



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ С ПРОСЛОЙКОЙ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА,
ПОСЫПАННЫЙ ХРУСТЯЩЕЙ МИНДАЛЬНОЙ КРОШКОЙ

CARROT CAKE | 胡萝卜蛋糕

CARROT SPONGE CAKE WITH CREAM CHEESE INTERLAYER, SPRINKLED
WITH CRISPY ALMOND CRUMBS

379 Р



НАПОЛЕОН

NAPOLEON | 拿破仑蛋糕

389 Р



СЫРНЫЙ ДЕСЕРТ
С ПЕЛАМУШИ

CHEESE DESSERT
WITH PELAMUSHI
ICING

ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

379 Р



— без лактозы / lactose free dish



— острое блюдо / spicy dish



— вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy



ТИРАМИСУ
TIRAMISU | 提拉米苏
419 Р



ПАХЛАВА
ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ
BAKLAVA | 果仁蜜饼
ORIENTAL SWEET PASTRY WITH WALNUTS
349 Р



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ
SUKHUM STYLE COFFEE | 苏呼米咖啡
189 Р



ШУ
ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
CHOUX PASTRY PUFFS | 泡芙 面包
289 Р



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ
СО СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ
PISTACHIO ROLL WITH FRESH RASPBERRIES | 新鲜覆盆子 开心果卷
479 Р



ЧУРЧХЕЛА ФУНДУК / ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
CHURCHKHELLA MADE WITH HAZELNUT / WALNUT | 核桃 / 榛子 丘尔其赫拉
239 Р



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
FRUIT PLATTER | 水果大盘
979 Р



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ЦЕНА ЗА ОДИН ШАРИК
ICE CREAM | 多种口味冰淇淋: 香草、巧克力、开心果、焦糖奶油、奶酪、绿茶
PRICE PER SCOOP
109 Р



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ
ЦЕНА ЗА ОДИН ШАРИК
SORBET | 多种口味冰糕: 柠檬青柠、芒果百香果、沙棘
PRICE PER SCOOP
109 Р



ПЕЛАМУШИ
PELAMUSHI
ГРОВОУ, УМЕРЕННУЮ
229 Р



ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ, ИНЖИРА, КИЗИЛА, АЙВЫ, ФЕЙХОА, БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ
ASSORTED HOMEMADE JAM
WALNUT, FIG, CORNEL BERRY, QUINCE, FEIJOA, WHITE SWEET CHERRY
多种口味家常果酱: 核桃酱、无花果酱、山茱萸酱、木瓜酱、费约果酱、白樱桃酱
259 Р

ЯПОНСКОЕ МЕНЮ

JAPANESE MENU | 日本菜单

СУПЫ

SOUP | 汤

МИСО-СУП 269 Р

MISO SOUP | 味噌汤

МИСО-СУП С ЛОСОСЕМ 359 Р

SALMON | 三文鱼味噌汤
MISO SOUP

МИСО-СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ 389 Р

SEAFOOD | 海鲜味噌汤
MISO SOUP



КИМЧИ

KIMCHI

日本式鸡蛋豆腐汤

389 Р



САЛАТ КАЙСО

KAISO SALAD | 海藻

339 Р



САЛАТ КАЙСО САРАДА С КРАБОМ

429 Р

KAISO SARADA SALAD WITH CRAB | 螃蟹海藻



РОЛЛЫ

ROLLS | 寿司卷

С ОГУРЦОМ 179 Р

WITH CUCUMBER | 黄瓜卷

С АВОКАДО 179 Р

WITH AVOCADO | 牛油果卷

С ЛОСОСЕМ 259 Р

WITH SALMON | 三文鱼卷

С ТУНЦОМ 259 Р

WITH TUNA | 金枪鱼卷

С УГРЕМ 279 Р

WITH EEL | 鳗鱼卷



РОЛЛ «МАДАГАСКАР»

549 Р

MADAGASCAR ROLL | 马达加斯加卷



РОЛЛ «АЛЯСКА»

ALASKA ROLL | 阿拉斯加卷

449 Р

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

VEGETARIAN | 素食卷

309 Р



РОЛЛ «ДЖУСТО»

569 Р

JUSTO ROLL | 朱斯托卷





**РОЛЛ ТЕРИЯКИ
КУРИЦА / ЛОСОСЬ**

TERIYAKI ROLL
WITH CHICKEN /
SALMON

鸡肉 / 三文
鱼照烧卷

319 / 489 Р



ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЛЮКС

PHILADELPHIA LUX | 上等费城卷

489 Р



**ФИЛАДЕЛЬФИЯ ЗАПЕЧЕННАЯ
С ЛОСОСЕМ/УГРЕМ**

BAKED PHILADELPHIA ROLL WITH SALMON / EEL | 三文鱼 / 鳗鱼烤费城卷



ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ЛОСОСЕМ/УГРЕМ

PHILADELPHIA ROLL WITH SALMON/EEL | 三文鱼 / 鳗鱼费城卷

469/499 Р



ФИЛАДЕЛЬФИЯ РОЯЛ

PHILADELPHIA ROYAL | 罗亚尔费城卷

789 Р

КАЛИФОРНИЯ CALIFORNIA ROLL 加州卷	
С ЛОСОСЕМ	479 Р
WITH SALMON 三文鱼加州卷	
С УГРЕМ	479 Р
WITH EEL 鳗鱼加州卷	
С КРАБОМ	539 Р
WITH CRAB 螃蟹加州卷	
В КУНЖУТЕ С КРАБОМ	519 Р
WITH CRAB AND SESAME SEEDS ON TOP 在芝麻螃蟹	



КАЛИФОРНИЯ ЗАПЕЧЕННАЯ BAKED CALIFORNIA ROLL 烤加州卷	
С КРАБОМ	649 Р
WITH CRAB 螃蟹加州卷	
С ЛОСОСЕМ	489 Р
WITH SALMON 三文鱼加州卷	
С УГРЕМ	489 Р
WITH EEL 鳗鱼加州卷	

КАЛИФОРНИЯ СЛИВОЧНАЯ CREAMY CALIFORNIA ROLL 奶油加州卷	
С КРАБОМ	619 Р
WITH CRAB 螃蟹卷	
С ЛОСОСЕМ	489 Р
WITH SALMON 三文鱼卷	
С УГРЕМ	489 Р
WITH EEL 鳗鱼卷	



РОЛЛЫ «БОНИТО»

BONITO ROLL

博尼托卷

С ЛОСОСЕМ	399 Р
WITH SALMON 三文鱼卷	
С УГРЕМ	399 Р
WITH EEL 鳗鱼卷	
С ТУНЦОМ	399 Р
WITH TUNA 金枪鱼卷	



РОЛЛЫ
В ТЕМПУРЕ

TEMPURA ROLL

天妇罗卷

ЛОСОСЬ	389 Р
WITH SALMON 三文鱼卷	
УГОРЬ	419 Р
WITH EEL 鳗鱼卷	
КРАБ	459 Р
WITH CRAB 螃蟹卷	



РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ В ТЕМПУРЕ

TEMPURA SHRIMP ROLL | 虾天妇罗卷



РОЛЛ «ТЕМПУРА ЛЮКС»

TEMPURA LUX ROLL | 上等天妇罗卷



РОЛЛ В ТЕМПУРЕ ОВОЩНОЙ С ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

419 Р

VEGETABLE TEMPURA ROLL, SERVED WITH LETTUCE | 蔬菜茼蒿天妇罗卷



СЛИВОЧНЫЕ
РОЛЛЫ

CREAMY ROLL

奶油卷

С ЛОСОСЕМ И ТУНЦОМ	589 Р
WITH SALMON AND TUNA 三文鱼金枪鱼卷	
С ЛОСОСЕМ И УГРЕМ	569 Р
WITH SALMON AND EEL 三文鱼鳗鱼卷	
С УГРЕМ И ТУНЦОМ	569 Р
WITH EEL AND TUNA 鳗鱼金枪鱼卷	

ОСТРЫЕ РОЛЛЫ

SPICY ROLL | 辣卷

С ЛОСОСЕМ	569 Р
WITH SALMON 三文鱼卷	
С ТУНЦОМ	579 Р
WITH TUNA 金枪鱼辣卷	
С УГРЕМ	599 Р
WITH EEL 鳗鱼卷	
С КРАБОМ	629 Р
WITH CRAB 螃蟹卷	



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ

BAKED ROLL | 烤卷

С ЛОСОСЕМ	449 Р
WITH SALMON 三文鱼卷	
С УГРЕМ	569 Р
WITH EEL 鳗鱼卷	
С ГРЕБЕШКОМ	599 Р
WITH SCALLOP 干贝烤卷	
С КРАБОМ	629 Р
WITH CRAB 螃蟹卷	



РОЛЛ «ФЬЮЖН» 629 Р

FUSION ROLL | 菲尤任烤卷



РОЛЛ МИКС 489 Р

MIX ROLL | 混合烤卷



САШИМИ

SASHIMI | 生鱼片

ЛОСОСЬ	389 Р	КРАСНАЯ ИКРА	439 Р
WITH SALMON 三文鱼		WITH RED CAVIAR 红鱼子酱	
УГОРЬ	399 Р	ТУНЕЦ	519 Р
WITH EEL 鳗鱼卷		WITH TUNA 金枪鱼辣卷	
КРЕВЕТКА	399 Р	КАЛЬМАР	389 Р
WITH SHRIMP 螃蟹卷		WITH CALAMARI 鱿鱼	

СУШИ

SUSHI | 寿司

ЛОСОСЬ	99 Р	ТУНЕЦ	159 Р
SALMON 三文鱼		TUNA 红鱼子酱	
КРЕВЕТКА	99 Р	КРАБ	179 Р
SHRIMP 螃蟹卷		CRAB 螃蟹卷	
УГОРЬ	109 Р	КАЛЬМАР	149 Р
EEL 鳗鱼卷		CALAMARI 鱿鱼	
КРАСНАЯ ИКРА	149 Р		
WITH RED CAVIAR 红鱼子酱			



ОСТРЫЕ СУШИ

SPICY SUSHI | 辣寿司

ЛОСОСЬ	129 Р	ГРЕБЕШОК	179 Р
SALMON 三文鱼卷		SCALLOP 干贝	
ТУНЕЦ	149 Р	КРАБ	209 Р
TUNA 金枪鱼辣卷		CRAB 螃蟹卷	
КРЕВЕТКА	159 Р	КАЛЬМАР	149 Р
SHRIMP 螃蟹卷		CALAMARI 鱿鱼	
УГОРЬ	179 Р		
EEL 鳗鱼卷			

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ

BAKED SUSHI | 烤寿司

ЛОСОСЬ	139 Р	ГРЕБЕШОК	189 Р
SALMON 三文鱼卷		SCALLOP 干贝	
ТУНЕЦ	159 Р	КРАБ	219 Р
TUNA 金枪鱼辣卷		CRAB 螃蟹卷	
КРЕВЕТКА	169 Р	КАЛЬМАР	169 Р
SHRIMP 螃蟹卷		CALAMARI 鱿鱼	
УГОРЬ	189 Р		
EEL 鳗鱼卷			



САШИМИ СЕТ

SASHIMI SET | 生鱼片套

1059 Р



СУШИ СЕТ

1299 Р

SUSHI SET | 寿司套



ОСТРЫЙ СЕТ

1459 Р

SPICY SET | 辣套



ЗАПЕЧЕННЫЙ СЕТ

1559 Р

BAKED SET | 烤套



КАЛИФОРНИЯ СЕТ

889 Р

CALIFORNIA SET | 加州套



ФИЛАДЕЛЬФИЯ СЕТ

909 Р

PHILADELPHIA SET | 费城套



МЕГАСЕТ

2199 Р

MEGA SET | 大套



— без лактозы / lactose free dish



— острое блюдо / spicy dish



— вегетарианское блюдо / vegetarian dish

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты / Please tell your waiter if you have any food allergy

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАВТРАКИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Запеканка с черносливом	200/40/2/1	750	23	45	64
Шоколадные панкейки со сгущенкой и бананом	150/70/70/30	560	11	12	51
Сырники с изюмом и сметаной	220/40/15/5/2	669	31	27	67
Скрембл	200/20	530	17	46	5
Омлет с овощами	200/40	230	8	31	5
Омлет с бужениной и томатами	200/70/40	467	18	42	3
Омлет с лососем и соусом крем-чиз	200/50/40	510	33	41	53
Омлет с индейкой	300	589	32	52	6
Киноа с запеч. тыквой и яйцом пашот	320	1002	32	60	65
Яичница с тостами	100/30	303	18	13	21
Оладьи из цукини с лососем шеф-посола	160/50/40	863	42	42	83
Лосось шеф-посола с яйцами бенедикт	240	707	39	48	20
Домашний бекон с яйцами бенедикт	230	988	41	80	15
Овсяная каша	250/30/8	147	5	3	25
Пшениная каша	250/10/15/8	112	2	6	7
Рисовая каша	250/30/8	428	9	4	89
Блинчики	150/5/40	340	10	15	40
Смузи с клубникой	250	169	2	0,5	39
Смузи с черной смородиной	250	161	3	2	31
Творог с малиной	200/5/2	536	13	32	49
БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНА	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Веер из баклажанов	330	330,1	7	313	23
Рулеты из баклажанов с надуги	190	330	4	29	12
Рулетики из баклажанов по-грузински	180/5/2	605	10	44	22
Хрустящие баклажаны с кремом из сулугуни	190	388	5,5	30	14
Баклажанная икра	150/60	506	4	43	27
Гурийский салат	200	340	5	27	19
Ацецили	200/4	1149	2	96	9
Слоеные баклажаны	300/20/15	455	4	43	4
Салат с хрустящими баклажанами	280	588	5	16	25
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Пхали из шпината	150/2/1	332	10	29	7
Пхали из моркови	150/2/1	397,5	9	34	13
Пхали	150/2/4	274	7	21	13
Свекольная икра	150/60/5	178,5	3,4	12,7	10

Салат из розовых томатов с мацони и аджикой	290	215	12	12	11
Овощной салат на углях	180/1	58	2	0	12
Чакки	200	128	5	8	10
Гуакамоле	155	119	2,3	8,5	6,7
Айрани от Нани	200 мл	126	4	9	8
Салат «Ачик-чук»	170	54	4	0,3	8
Квелли с томатами	240	478	16	42	2
Овощной салат по-грузински со специями	250	68	5	0,3	11
Салат «Олтин Куз»	170	266	6	23	9
Овощной салат по-грузински с орехами	270	265	9	20	12
Салат «Ташкент»	170	675	7	60	28
Салат «Янгиюль»	180	213	2	20	6
Салат «Бахор»	170	248	14	17	9
Салат «Тил»	190	709	23	60	19
Салат из говядины, свеклы и копченого сулугуни	210	361	9	27	20
Салат с копченым лососем	230	382	14	30	14
Теплый салат с курицей	250	653	43	19	10
Овощной салат с запеч. паприкой и брынзой	280/50	299	11	20	7
Цезарь с курицей	255	943	38	85	8
Цезарь с креветками	210	617	26	55	5
Сельдь под шубой	250	704	15	58	29
Салат по-гальски	250	609	13	55	13
Сырная тарелка	150/10/10/20	697	35	49	30
Мясное ассорти	420/20/15	696	55	51	3
Сезонные овощи и зелень	220/125/10	85	5	1	16
Ассорти из домашних сыров	300/50/5	788	60	58	8
Соленья из бочки	390	110	5	0	24
Сациви	230	568	32	47	4
Карпаччо из говядины	140	369	24	30	1
Селедочка с беби-картофелем	100/100/20	700	22	52	43
Тартар из лосося	140/30	466	28	28	25
Тартар из говядины с чипсами мчади	150	385	23	32	2
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Хачапури по-мегрельски	490	1416	68	75	117
Хачапури по-аджарски	430	1214	59	67	93
Хачапури по-гурийски	390	1069	51	54	94
Кутабы с картофелем	140/40	331	9	8	56
Кутабы с зеленью	130/40	327	8	13	43
Кутабы с сыром	140/40	457	22	23	40
Кутабы с бараниной	130/40	426	20	21	41
Хачапури по-имеретиски	450	1297	62	63	121

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

Хачапури от тети Элисо	600	1555	78	108	112
Чебурек с сыром	200	573	19	50	51
Чебурек с бараниной	160	685	14	71	53
Чебурек с телятиной	170	583	7	67	53
Мчади с конвертиками из сулугуни с надуги	200/140/40/11	906	25	53	15
Чучвара жареная	200/2	1459	31	123	57
Жареный сыр сулугуни со свежими помидорами	260	644	37	53	4
Жареный сыр сулугуни копченый со свежими помидорами	260	525	35	41	4
Лобιο «Харкалия»	240/60/40	725	19	37	78
Аджапсандал	250	644	5	56	29
Шаверма	300	516	26	19	58
Долма из свинины с говядиной	170/40	527	16	41	22
Долма из баранины	170/40	462	11	42	11
Домашний пирог с картофелем и грибами	500	1008	38	47	108
Самса с курицей	150	688	14	50	36
Самса с бараниной	150	783	21	62	36
Кубдари	520	1843	49	123	137
Ачма	270/140	336	14	20	25
СУПЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Харчо с телятиной	350	141	6	11	5
Харчо с бараниной	350	294	22	32	15
Кайнатма-шурпа	300/2	323	20	14	31
Чучвара-шурпа	300/40/2	392	19	19	36
Бульон по-сухумски	320/2	211	23	10	7
Хашлама	200/200/20/1	590	21	21	3
Балык-шурпа	300/2	337	14	25	14
Кюфта-Бозбаш	550	246	13	17	29
Машхурда	300/40/1	224	8	11	23
Борщ	350/80/40	218	8	15	8
Том ям	370/100	467	28,5	31,5	17,7
Кабачковый суп-пюре	300/40	463	10	34	22
Домашний суп-лапша с курой	300/2	253	18	14	14
Домашний суп-лапша с курой и грибами	300/2	392	19	26	20
Лагман	370/15/2	682	20	48	42
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Плов чайханский	320/60/20	964	27	52	69
Плов по-бухарски	350/60/20	266	10	11	26
Плов узбекский	320/60/20	964	27	52	69
Копченый сибас с мини-картофелем	1шт./150/40	537	104	27	28
Скумбрия г/к с овощами	1 шт./105/50	511	123	138	36
Запеченная семга	215/40	503	39	35	9

Треска под ореховым соусом	150/150	1063	59	70	42
Лосось горячего копчения с картофелем	150/140/20/10	736	34	11	7,7
Хинкали с бараниной	1шт.	282	11	14	29
Хинкали со свиной и говядиной	1шт.	240	8	10	28
Хинкали с телятиной	1шт.	200	10	5	29
Чахохбили	300/3	537	53	42	12
Манты с мясом ягненка	3 шт. / 210 г	798	33	63	27
Чучвара	250/2	592	29	30	52
Кучмачи	320/5/2	680	59	47	12
Ковурма-лагман	300/40/5	858	30	60	48
Чанахи	370/4	471	18	36	19
Мамалыга	420	376	16	19	0,1
Эларджи	350/140	831	41	49	57
Оджахури	400	1631	39	107	56
Оджахури с соусом	480	1359	46	128	67,2
Чашушули	300/3	515	42	34	10
Цицила по-гальски	1 шт./40/30	1300	101	102	4
Чкмерули	1 шт./200/2	1543	106	202	9
Ковурма по-фергански	250/3	562	37	38	17
Котлеты домашние от Петровны	180/200/50	1555	27	102	39
Баранина тушеная с чечевицей	300/5	765	47	54	18
Котлеты из индейки с овощами	110/140/30	962	29	41	25
Рыбные котлеты	160/200/50/40	740	39	96	49
Солянка по-грузински	300/8/5	515	42	34	10
Бефстроганов	170/200/50	1096	26	24	10
Паста «Болоньезе»	330	871	36	55	59
Паста «Карбонара»	330	874	39	56	53
Паста с копченым лососем	340	796	41	46	54
Ребра мраморной говядины с тыквенным пюре	1 шт./120/15/1	1497	43	130	33
Паста с цукини и креветками	340	498	24	22	50
БЛЮДА НА УГЛЯХ (кавказские)	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Мясное ассорти из баранины на углях	355/40/20/2	1252	76	92	31
Вырезка теленка гриль	180/105/40	391	55	9	21
Ребрышки на углях с картофелем	200/200/50/2	1525	52	124	49
Стейк из мраморной говядины зерновой	250/40/2	590	74	25	3
Мачете стейк	180/155/40	478	4	48	9

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

Дорада на гриле	1 шт./60/1	518	58	30	2
Сибас на решетке	1 шт./60/1	527	60	30	2
Лосось на углях	150/105/40/30/2	554	40	34	19
Люля-кебаб из курицы	170/105/40/30/2	462	44	20	24
Люля-кебаб из барашка	180/105/40/30/2	872	38	68	25
Куриное филе на углях	200/105/40/30/2	428	56	6	33
Шашлык из куриного бедра	180/105/40/30/2	580	57	27	25
Шашлык из корейки ягненка	200/105/40/30/2	727	51	46	24
Шашлык из мякоти ягненка	200/105/40/30/2	753	51	49	23
Шашлык из свинины	180/105/40/30/2	1077	43	90	23
Шашлык из телятины	200/105/40/30/2	403	62	7	21
БЛЮДА НА УГЛЯХ (узбекские)	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Шашлык из ягненка	150/80/40	864	44	71	13
Кийма-шашлык	180/80/40	822	41	68	11
Шашлык из лосося	140/80/40	459	38	28	13
Шашлык из курицы	160/80/40	520	49	31	12
Шашлык из говяжьей вырезки	150/80/40	619	44	45	10
ГАРНИРЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Шашлык из овощей на углях	340/100/30/20/40	474	14	18	64
Картофель, жаренный с грибами и джондоли	230/40	1182	11	96	68
Рис басмати	150	262	4	9	42
Брокколи	150	51	4	1	10
Кукуруза отварная	1 шт./10	254	9	7	39
Кукуруза на гриле	1 шт./40	116	5	6	30
Обжаренный мини-картофель	190	375	34	21	31
Картофельное пюре	200	313	5	19	32
Кабачки на гриле	140	236	4	21	9
Гречка с грибами	250/2	584	8	41	45
Припущенный шпинат с белой фасолью	150	614	8	16	6
ХЛЕБ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Домашний хлеб	150/30	353	15	29	64
Лепешка по-узбекски из тандыра	150	492	13	9	90
Лаваш из тандыра	120/40	309	10	2	63
Лаваш армянский	130/40	369	13	2	76
СОУСЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Сметана	40	81	1	8	1
Хрен	40	30	1	5	5

Тартар	40	149	0,65	15	0,75
Аджика из спелых томатов	40	11	1	0	3
Чесночный	40	81	1	7	2
Сацебели	40	14	1	0	3
Ткемали	40	150	2	14	4
Наршараб	40	130	0,25	0,1	0
Нью-Йорк	40	39	1	0,5	8
Мачете	40	206	1	21	2
Мацони	140	168	6	12	9
ДЕСЕРТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Безе со сливочным кремом и ягодным соусом	150/40	732	7	32	104
Шоколадная шкатулка	125/30/10/2/1	710	8	45	69
Сметанник	150/20/3/5/5/2	438	7	18	63
Згапари	130/20/5/2	458	5	21	54
Медовик	130/20/5/2	593	8	20	94
Банановый торт	150/40/5/3/1	1021	8	78	71
Морковный торт	160/10/1	540	6	22	79
Наполеон	180/20/1	691	11	43	64
Сырный десерт с пеламуши	170/10/6/5/1	150	1	6	10
Тирамису	150/5	540	8	28	52
Кофе по-сухумски	80	1,6	0	0	0,2
Фисташковый рулет с малиной	110/2/1/1	484	4	10	8
Пахлава	120/5/5	700	10	41	72
Шу	100/30/1/20	365	1	25	34
Чурчхела	1 шт./50/7	371	6	30	20
Фруктовая тарелка (1 кг)	1 кг	414	4	2	95
Мороженое в ассортименте	50	133	1,7	10	9
Сорбет в ассортименте	50	60	0	0	15
Пеламуши	130/20/50	190	4	13	14
Домашнее варенье в ассортименте	150	366	0	0	93
ЯПОНСКОЕ МЕНЮ					
СУПЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Мисо-суп	350	184	52	4	30
Мисо-суп с лососем	350	231	36	4	5
Мисо-суп с морепродуктами	350	163	25	3	4
Кимчи	350	265	53	8	24
САЛАТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Кайсо	165	243	10	18	15
Кайсо сарада с крабом	190	210	11	5	32

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

РОЛЛЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С огурцом	100	185	3,7	1	40
С авокадо	100	216	3,8	4	40
С лососем	140	512	11	14	69
С тунцом	140	496	14	11	75
С угрем	140	296	9	8	45
Ролл с лососем терияки	215	519	19	7	88
Ролл с курицей терияки	215	762	37	25	88
Вегетарианский	200	370	6	1,4	80
Мадагаскар	260	557	20	15	81
Аляска	210	368	8	5	11
Филадельфия Люкс	200	382	7	9	12
Филадельфия запеч. с лососем	220	565	26	12	59
Филадельфия запеч. с угрем	220	336	16	4	56
Филадельфия с лососем	210	402	14	9	63
Филадельфия с угрем	210	336	16	4	56
Филадельфия Роял	230	537	20	17	73
Калифорния с лососем	210	399	14	9	64
Калифорния с угрем	210	372	11	7	59
Калифорния с крабом	210	412	9	8	72
Калифорния в кунжуте с крабом	200	398	14	9	64
Калифорния запеч. с крабом	210	453	25	13	50
Калифорния запеч. с лососем	210	504	26	15	56
Калифорния запеч. с угрем	210	524	24	21	50
Калифорния сливочная с крабом	250	491	20	10	68
Калифорния сливочная с лососем	250	512	20	13	68
Калифорния сливочная с угрем	250	563	20	19	68
Ролл «Бонито» с лососем	220	446	16	11	68
Ролл «Бонито» с угрем	220	442	21	9	69
Ролл «Бонито» с крабом	220	491	20	10	68
Ролл в темпуре с лососем	160	320	18	12	33
Ролл в темпуре с угрем	160	351	14	8	59
Ролл в темпуре с крабом	160	365	14	5	65
Ролл с креветкой в темпуре	160	355	16	2	67
Ролл «Темпура люкс»	180	685	32	18	97
Ролл в темпуре овощной с листьями салата	200	351	7	8	64
Сливочный ролл с лососем и тунцом	250	517	23	10	79
Сливочный ролл с лососем и угрем	250	584	21	19	80
Сливочный ролл с угрем и тунцом	250	568	22	17	79
Острый ролл с лососем	210	418	18	12	56

Острый ролл с тунцом	210	408	16	8	68
Острый ролл с угрем	210	492	17	14	74
Острый ролл с крабом	210	527	13	25	49
Запеч. ролл с лососем	220	385	17	7	18
Запеч. ролл с угрем	220	288	13	11	29
Запеч. ролл с гребешком	220	347	12	16	38
Запеч. ролл с крабом	210	531	14	27	52
Ролл «Фьюжн»	260	127	12	6	7
Ролл микс					
САШИМИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Лосось	87	68	9	2,5	1,6
Угорь	85	185	10,5	13,8	6,2
Креветка	78	37	5,7	0,4	1,9
Красная икра	95	120	10	7	3,5
Тунец	87	56	10,8	0,5	1,6
Кальмар	77	55	9,3	1	2
СУШИ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
С лососем	33	65	0,7	0,1	7,6
С креветкой	30	53	2,9	0,1	7,5
С угрем	32	97	3,6	4,2	8
С красной икрой	34	90	5	2	9
С тунцом	33	58	4,1	0,1	7
С крабом	31	59	3,5	0,1	8
С кальмаром	30	54	3	0,3	7
СУШИ ЗАПЕЧЕННЫЕ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Суши острые					
Лосось	46	37	3	2	6
Тунец	46	52	5	2,5	15
Креветка	46	59	4	3	8
Угорь	46	27	5	4	17
Гребешок	46	33	3	4	9
Краб	46	68	3	5	11
Кальмар	46	49	8	0,9	36
СЕТЫ	Выход, г	Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Сашими сет	233	215	36	15	3
Суши сет	465	546	26	22	56
Калифорния сет	450	957	40	21	132
Филадельфия сет	450	1107	37	39	139
Острый сет	568	1152	35	25	190
Запеченный сет	569	1025	36	24	175
Мегасет	750	1679	71	48	225

