ПРЯНОСТИ
&РАДОСТИ
РЕСТОРАН
• специальное предложение •
ЖЕНСКИЙ ПОНЕДЕЛЬНИК
– 50%
*женским компаниям от двух человек

САЛАТЫ И ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
SALADS AND COLD STARTERS

САЛАТ С ТОМАТАМИ И МАЦОНИ
САЛАТ ИЗ ЛОМТИКОВ РОЗОВОГО ТОМАТА, КРАСНОГО ЛУКА, СЫРА СУЛУГУНИ И ПРЯНЫХ ТРАВ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ МАЦОНИ И МЯТНОЙ АДЖИКОЙ

SALAD WITH TOMATOES AND FERMENTED MILK
SALAD MADE OF ROSE TOMATO SLICES, RED ONIONS, SULUGUNI CHEESE AND SPICY HERBS. DRESSED WITH FERMENTED MILK AND MINT ADJIKA

480 ₽

САЛАТ С ЗЕЛЕНОЙ ЧЕЧЕВИЦЕЙ И КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ
370 ₽

САЛАТ С ОТВАРНОЙ ЗЕЛЕНОЙ ЧЕЧЕВИЦЕЙ, КАБАЧКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, САЛАТОМ МАШЕ И КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ, ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ПИКАНТНЫМ СОУСОМ. ПОДАЕТСЯ С ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH GREEN LENTILS AND SMOKED TURKEY
SALAD WITH BOILED GREEN LENTILS, MARROWS, CHERRY TOMATOES, LAMB'S LETTUCE AND SMOKED TURKEY, DRESSED WITH PIQUANT SAUCE. SERVED WITH POACHED EGG

САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ И ТЫКВОЙ

360 ₽

ДОЛЬКИ ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛЫ С МУССОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА, ЛИСТЬЯМИ САЛАТА РОМЕЙН, ФЕНХЕЛЕМ, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ТОНКИМИ СЛАЙСАМИ МАРИНОВАННОЙ ТЫКВЫ

SALAD WITH BAKED BEETROOT AND PUMPKIN

BAKED BEETROOT WEDGES WITH CREAM CHEESE MOUSSE, ROMAINE LETTUCE LEAVES, FENNEL, WALNUTS AND THIN SLICES OF PICKLED PUMPKIN

САЛАТ С КИНОА И ЖАРЕНЫМ СЫРОМ

САЛАТ С КИНОА, ЛУКОМ-ШАЛОТ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, ЧЕСНОКОМ, СВЕЖЕЙ КИНЗОЙ И КУСОЧКАМИ ОБЖАРЕННОГО ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ФРЕШЕМ ЛАЙМА

SALAS WITH QUINOA AND FRIED CHEESE

SALAD WITH QUINOA, SHALLOT, SUN-DRIED TOMATOES, GARLIC, FRESH CORIANDER LEAVES AND GOLDEN FRIED ADYGEI CHEESE PIECES

480 ₽

ПАШТЕТ ИЗ УТКИ

НЕЖНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ НА ЛЕГКОМ ВИШНЕВОМ СОУСЕ С ТОСТАМИ ИЗ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

DUCK PATE

TENDER DUCK BREAST PATE ON LIGHT CHERRY SAUCE WITH WHEAT TOASTS

420 ₽

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

640 ₽

МИКС САЛАТОВ С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И ЛУКОМ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, ОБЖАРЕННОЙ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС, ВЕШЕНКАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

WARM SALAD WITH CHICKEN LIVER

MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND ONIONS WITH CHICKEN LIVER, ROASTED WITH DEMI-GLACE SAUCE, OYSTER MUSHROOMS AND CHAMPIGNONS

КОПЧЕНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С ТОЛЧЕНЫМ АВОКАДО **590 ₽**

ПОДКОПЧЕННАЯ УТИНАЯ ГРУДКА С ТОЛЧЕНЫМ АВОКАДО, МУССОМ ИЗ ПЮРЕ, МАРИНОВАННОЙ ТЫКВОЙ. ПОДАЕТСЯ С ХРУСТЯЩИМ БАГЕТОМ

SMOKED DUCK BREAST WITH CRUSHED AVOCADO

SOFT-SMOKED DUCK BREAST WITH CRUSHED AVOCADO, MASHED POTATO MOUSSE, PICKLED PUMPKIN. SERVED WITH CRISPY BAGUETTE

МУЖУЖИ

ХОЛОДЕЦ ИЗ НАВАРИСТОГО БУЛЬОНА ИЗ СВИНИНЫ. ПОДАЕТСЯ С ЛАВАШОМ

MUJUJI

PORK IN JELLY MADE OF THICK PORK BROTH. SERVED WITH LAVASH

350 ₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

ХИНГАЛШ С ТЫКВОЙ
НЕЖНОЕ ТЕСТО НА ОСНОВЕ МАЦОНИ
С НАЧИНКОЙ ИЗ ТЫКВЫ

KHINGALSH WITH PUMPKIN
TENDER FERMENTED MILK DOUGH
STUFFED WITH PUMPKIN

320 ₽

ЧЕПАЛГАШ С ТВОРОГОМ
НЕЖНОЕ ТЕСТО НА ОСНОВЕ МАЦОНИ
С НАЧИНКОЙ ИЗ ТВОРОГА И ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

CHEPALGASH WITH COTTAGE CHEESE
TENDER FERMENTED MILK DOUGH
STUFFED WITH COTTAGE CHEESE
AND GREEN ONIONS

320 ₽

СУП
SOUP

ЧИХИРТМА
ГРУЗИНСКИЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН
С ПАССИРОВКОЙ И СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

CHIKHIRTMA
GEORGIAN CHICKEN BROTH WITH SAUTEED
VEGETABLES AND FRESH HERBS

320 ₽

СЫРНЫЙ СУП С КРАБОМ
СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-СУП ИЗ НЕЖНЫХ
СОРТОВ СЫРА С ОТВАРНЫМ КРАБОМ

CHEESE SOUP WITH CRAB
CREAM SOUP MADE OF TENDER TYPES
OF CHEESE AND BOILED CRAB

440 ₽

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
MAIN COURSE

РИЗОТТО С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ
КЛАССИЧЕСКИЙ ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КАПЕРСАМИ НА СЛИВОЧНОМ РИЗОТТО
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И МАРИНОВАННЫМ МИНУТНЫМ ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

RISOTTO WITH BEEF TARTAR
CLASSIC VEAL TARTAR WITH CAPERS ON CREAMY RISOTTO WITH TRUFFLE OIL
AND PICKLED ONE-MINUTE QUAIL EGG

760 ₽

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С КРЕМОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СЕЛЬДЕРЕЯ
НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ ГОВЯЖЬЕГО ЯЗЫКА С СОУСОМ ДЕМИГЛАС И ЧЕРНЫМ ЧЕСНОКОМ

BEEF TONGUE WITH SMOKED CELERY CREAM
TENDER BEEF TONGUE PIECES WITH DEMI-GLACE SAUCE AND BLACK GARLIC

620 ₽

КОРЕЙКА ТЕЛЕНКА С КОСТНЫМ МОЗГОМ И ПЮРЕ ИЗ ЖЖЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

960 ₽

КОРЕЙКА МОЛОДОГО ТЕЛЕНКА С МУССОМ ИЗ ЖЖЕНОГО КАРТОФЕЛЯ,
ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ И СТРУЖКОЙ ИЗ ВЯЛЕНОЙ ОЛЕНИНЫ

VEAL LOIN WITH BONE MARROW
AND PUREE MADE OF BURNED POTATOES

YOUNG VEAL LOIN WITH BURNED POTATO MOUSSE, GREEN BUTTER AND VENISON JERKY FLAKES

ЦЫПЛЕНОК С ПЕРЛОВКОЙ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

НЕЖНОЕ БЕДРО ЦЫПЛЕНКА С ПРИГОТОВЛЕННОЙ
НА МАНЕР РИЗОТТО ПЕРЛОВКОЙ И КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

CHICKEN WITH PEARL BARLEY
AND SMOKED SOUR CEAM

TENDER CHICKEN LEG QUARTER WITH PEARL BARLEY
COOKED AS RISOTTO AND SMOKED SOUR CREAM

460 ₽

СКУМБРИЯ С ТОМАТАМИ

ПОДКОПЧЕННОЕ ФИЛЕ СКУМБРИИ С ПРИПУЩЕННЫМИ
РОЗОВЫМИ ТОМАТАМИ, ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ
И ФЕРМЕРСКИМ ТВОРОГОМ С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

MACKEREL WITH TOMATOES

SOFT-SMOKED MACKEREL FILLET WITH STEWED
ROSE TOMATOES, GREEN BUTTER AND FARM
COTTAGE CHEESE WITH GARLIC AND GREENS

590 ₽

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ
ВОЗДУШНЫЙ РУЛЕТ С ФИСТАШКАМИ,
МАЛИНОЙ И ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

PISTACHIO ROLL
FLUFFY ROLL WITH PISTACHIOS,
RASPBERRY AND VANILLA CREAM

360 ₽

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С МИНДАЛЕМ
ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ, ПРОПИТАННЫЙ ЧЕРНЫМ
РОМОМ, С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ И МИНДАЛЕМ

CHOCOLATE CAKE WITH ALMONDS
CHOCOLATE SPONGE-CAKE, IMPREGNATED
WITH BLACK RUM, WITH CHOCOLATE CREAM AND ALMONDS

320 ₽

ЧАРОЗИ СО СТЕВИЕЙ
АПЕЛЬСИНОВЫЙ БИСКВИТ С МУССАМИ
ИЗ МАНГО И МАРАКУЙИ

CHAROZY WITH STEVIA
ORANGE SPONGE-CAKE WITH MANGO
AND PASSION FRUIT MOUSSES

330 ₽

А ТАКЖЕ В МЕНЮ • AND ALSO ON THE MENU:

Данное издание является рекламным материалом. Прейскурант с энергетической ценностью находится на доске информации для потребителей. Предоставляется гостям по первому требованию. Оплата производится в рублях или основными кредитными картами. Просьба предупреждать официантов об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

This brochure is an advertising material. Price list with energy value is on the consumer information board. Available upon the first request. Payment shall be made in rubles or by main credit cards. Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

GINZA
PROJECT
www.ginza.ru