

*Юность*  
РЕСТОРАН  
BY GINZA PROJECT

МЕНЮ

Menu

# ЗАВТРАКИ

Breakfast

**ПОНЧИКИ  
С ЗАВАРНЫМ  
КРЕМОМ** 380 ₺

Подаются с лимонадом  
из тархуна

CUSTARD DONUTS  
Served with tarragon  
lemonade



**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ  
С ЛОСОСЕМ** 490 ₺

EGGS BENEDICT WITH SALMON



**ЯЙЦО БЕНЕДИКТ  
С БЕКОНОМ** 360 ₺

EGGS BENEDICT WITH HAM

**ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ** 390 ₺

SALMON OMELETTE



**СКРЕМБЛ** 250 ₺

SCRAMBLED EGGS

**ОМЛЕТ  
С ОВОЩАМИ  
И СЫРОМ** 260 ₺

CHEESE AND VEGETABLE  
OMELETTE



**ЯИЧНИЦА-  
ГЛАЗУНЯ** 150 ₺

SUNNY SIDE UP EGGS



**ГРЕЧНЕВАЯ КАША** 190 ₺  
BUCKWHEAT PORRIDGE WITH BUTTER

**ПШЕННАЯ КАША** 190 ₺  
MILLET PORRIDGE WITH PUMPKIN AND WALNUTS

**РИСОВАЯ КАША** 290 ₺  
С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ, МАНГОВЫМ СОУСОМ И ГРЕЙПФРУТОМ  
RICE PORRIDGE WITH COCONUT MILK, MANGO SAUCE AND GRAPEFRUIT

**ОВСЯНАЯ КАША** 210 ₺  
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ  
OATMEAL PORRIDGE WITH CARAMELIZED APPLE

**ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ** 290 ₺  
HOMEMADE COTTAGE CHEESE WITH RASPBERRY

**СЭНДВИЧ** 490/390 ₺  
на выбор с лососем или куриным рулетом  
SANDWICH with salmon or chicken roll to your choice

**КРУАССАН** 290/350 ₺  
на выбор с ветчиной и сыром или с лососем  
CROISSANT with ham and cheese or with salmon to your choice

**ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ** 390 ₺  
MARROW FRITTERS WITH SALMON

**ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ФАСОЛЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ** 310 ₺  
FRIED SAUSAGE WITH POACHED EGG AND BEANS IN TOMATO SAUCE

**БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ** 190 ₺  
PANCAKES WITH SOUR CREAM

**СЫРНИКИ** 350 ₺  
COTTAGE CHEESE FRITTERS

## НАПИТКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Drinks from the Chef

**КОФЕ ПО-ТБИЛИССКИ** 170 ₺  
Кофе, сваренный в турке на песке по старинному рецепту  
TBILISI-STYLE COFFEE  
Coffee made in Turkish pot on sand by an old recipe

**АЙРАНИ** 190 ₺  
Напиток на основе мацони со свежей зеленью и огурцом  
AYRAN  
Matzoon-based drink with fresh herbs and cucumbers

# САЛАТЫ

Salads



## ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ С СЫРОМ ГУДА 420 ₽

Микс-салат, томаты черри, свежие огурцы, изюм, грецкие орехи, овечий сыр. Заправляется оливковым маслом, соком лимона и соусом наршараб

### ORIENTAL SALAD WITH GUDA CHEESE

Lettuce mix, cherry tomatoes, fresh cucumbers, raisins, walnuts, sheep cheese, seasoned with olive oil, lemon juice and Narsharab sauce

## САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ 380 ₽

GEORGIAN STYLE SALAD WITH SPICES / WITH NUTS



## САЛАТ ИЗ ПОЛБЫ, ШПИНАТА И МАЛИНЫ 390 ₽

FARRO, SPINACH AND RASPBERRY SALAD



## САЛАТ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ 490 ₽

SALAD WITH TOMATOES AND STRACCIATELLA



## ОВОЩНОЙ САЛАТ С НАДУГИ И КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ 390 ₽

Огурцы, томаты, красный лук, грецкие орехи, зелень, свежий шпинат и творог надуги. Заправляется кахетинским маслом

### VEGETABLE SALAD WITH NADUGI AND KAKHETIAN OIL

Cucumbers, tomatoes, red onions, walnuts, herbs, fresh spinach and nadugi cheese. Seasoned with Kakhetian oil



## «МИМОЗА» 480 ₽

MIMOSA SALAD



## САЛАТ С ЖАРЕНОЙ БАРАБУЛЬКОЙ 570 ₽

SALAD WITH FRIED SURMULLET



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ЛОСОСЕМ 590 ₺**

Листья салата с томатами черри, ломтиками сыра сулугуни. Отдельно обжаривается лосось с соевым соусом и медово-горчичной заправкой. Украшается тыквенными семечками

**WARM SALAD WITH SALMON**

Lettuce leaves with cherry tomatoes, slices of Sulguni cheese. Salmon is fried separately in soy sauce and honey and mustard dressing. Topped with pumpkin seeds

**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ  
БАКЛАЖАНАМИ 460 ₺**

Кусочки хрустящих баклажанов со свежими томатами, зеленью, сладким соусом чили и кунжутным маслом. Украшается сливочным сыром, кунжутом и семечками подсолнечника

**SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS**

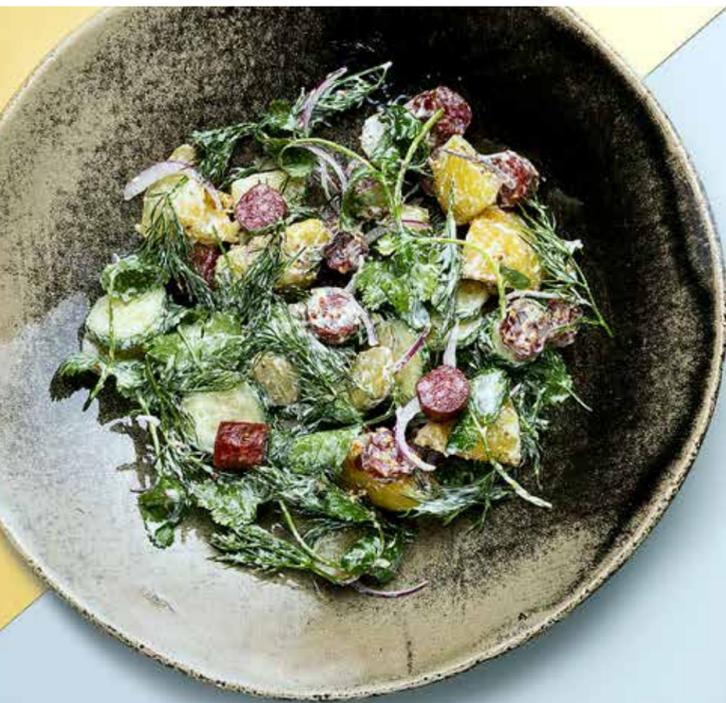
Pieces of crispy eggplants with fresh tomatoes, herbs, sweet chili sauce and sesame oil. Topped with cream cheese, sesame seeds and sunflower seeds

**ГРИЛЬ-САЛАТ  
(НА ВЫБОР С ИНДЕЙКОЙ  
ИЛИ БАРАНИНОЙ) 390 ₺**

Баклажан, кабачки, лук красный, болгарский перец и стебель сельдерея обжариваются с оливковым маслом на гриле, добавляются сванская соль, ароматная кинза, сыр чечил копченый и шашлык из ягненка или индейки

**GRILLED SALAD  
(WITH TURKEY OR LAMB OF YOUR CHOICE)**

Eggplant, zucchini, red onion, bell pepper and celery are grilled in olive oil, then mixed with Svaneti salt, fragrant cilantro, smoked Chechil cheese and added to lamb or turkey shish-kebab

**КАРТОФЕЛЬНЫЙ  
САЛАТ С КОЛБАСКАМИ 430 ₺**

POTATO SALAD WITH SAUSAGES

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 490 ₺**

Листья салата с куриным бедром, приготовленным на мангале, заправленные сырно-ореховым соусом. Украшается томатами, гренками и сыром сулугуни

**WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE**

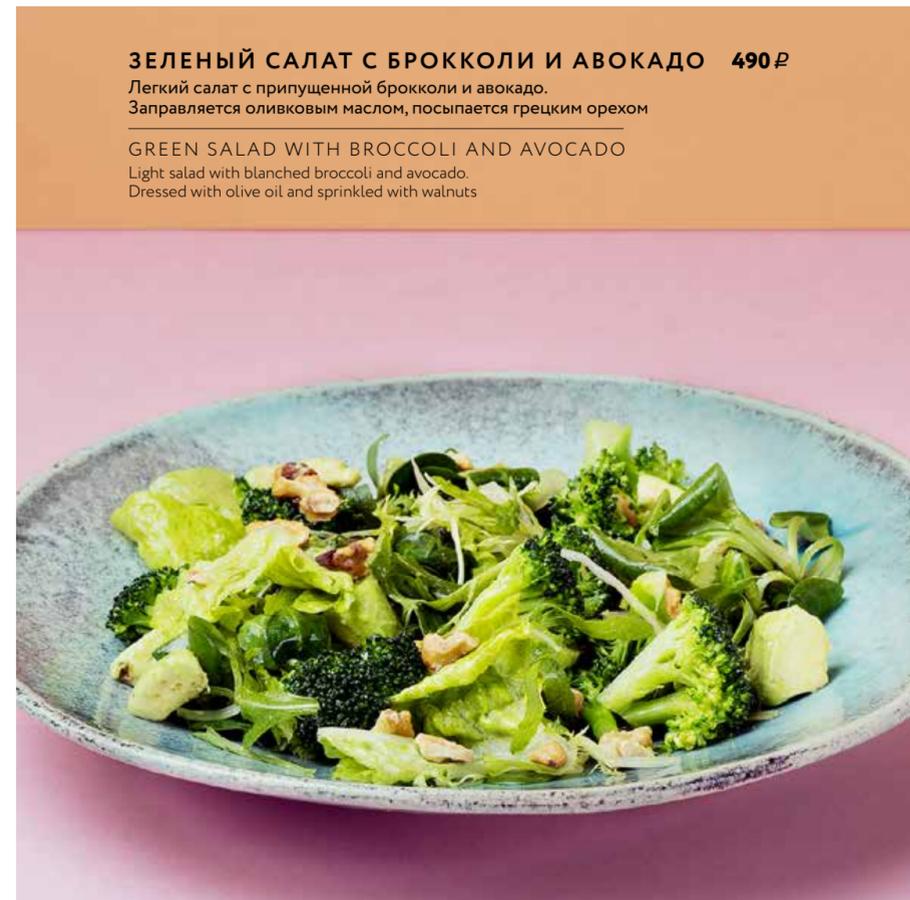
Lettuce leaves with grilled chicken thigh, seasoned with cheese and nut sauce. Topped with tomatoes, croutons and Sulguni cheese

**ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО 490 ₺**

Легкий салат с припущенной брокколи и авокадо. Заправляется оливковым маслом, посыпается грецким орехом

**GREEN SALAD WITH BROCCOLI AND AVOCADO**

Light salad with blanched broccoli and avocado. Dressed with olive oil and sprinkled with walnuts

**КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ 450 ₺**

Сочные томаты, имеретинский сыр с соусом из тархуна, кедровых орехов и зеленой аджики

**KWELLI SALAD WITH TOMATOES**

Juicy tomatoes, imeretian cheese with tarragon sauce, pine nuts and green adjika

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

**МЯСНОЕ АССОРТИ**  
ASSORTED MEAT  
1990 ₺

**КУРИНЫЙ РУЛЕТ** 390 ₺  
CHICKEN ROLL

**БАСТУРМА** 420 ₺  
BASTURMA

**ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК** 590 ₺  
BOILED BEEF TONGUE

**БУЖЕНИНА** 450 ₺  
COLD BOILED PORK

**РОСТБИФ** 590 ₺  
ROAST BEEF



**ПХАЛИУЛОБА** 390 ₺  
Assorti из пхали из свеклы, шпината и стручковой фасоли. Подается с мчади

**PKHALIULOBA**  
Assorted beet, spinach and green beans pkhali. Served with mchadi



**АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ** 490 ₺  
ASSORTED PICKLES

**АЦЕЦИЛИ** 390 ₺  
Жареные баклажаны, лук и паприка с грецкими орехами, кинзой и абхазскими специями. Украшается зернами граната

**ATSETSILI**  
Fried eggplants, onions and paprika with walnuts, cilantro and Abkhazian spices. Topped with pomegranate seeds



**ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С БАСТУРМОЙ** 680 ₺  
TARTAR WITH BEEF AND BASTURMA



**РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ** 450 ₺  
GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS



**СМОРРЕБРОДЫ СО ШПРОТАМИ 330 ₺**

SMORREBRODS WITH SPRATS

**СМОРРЕБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ 330 ₺**

SMORREBRODS WITH HERRING

**ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ 490 ₺**

EGGPLANT PASTE

**КАРПАЧЧО ИЗ БАРАНИНЫ С ЧИПСАМИ ИЗ СЫРА 790 ₺**

Готовится у вашего стола

LAMB CARPACCIO WITH CHEESE CHIPS  
Cooked at your table**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 690 ₺**

SALMON TARTAR

**ДИФЫ 490 ₺**

Ассорти из соусов из свеклы, шпината и паприки, заправленных ароматными специями и грецким орехом. Подается с хрустящими чипсами из лаваша и кукурузными лепешками

DIPHI

Assorted beet, spinach and paprika sauces, seasoned with aromatic spices and walnuts. Served with crispy lavash chips and corn tortillas

**АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 570 ₺**

Домашний сыр, сулугуни, чечил молочный и копченый, сулугуни копченый, мешочки из сулугуни с начинкой из надуги, овечий сыр

ASSORTED GEORGIAN CHEESE

Homemade cheese, suluguni, milk chechil and smoked chechil, smoked suluguni, suluguni pouches stuffed with nadugi, sheep milk cheese

**ГЕБЖАЛИЯ 590 ₺**

Мешочки из сыра сулугуни с начинкой из надуги. Подаются на соусе из мацони с мятной аджикой

GEBZALIYA

Suluguni cheese pouches stuffed with nadugi. Served on matzoon-based sauce with mint ajika

**СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ 590 ₺**

SEASONAL VEGETABLES AND HERBS

**САЦИВИ 390 ₺**

SATSIVI

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

## ЖАРЕНый ТКЕМАЛИ С УТКОЙ 590 Р

Маринованная в ароматных специях утиная грудка. Подается с соусом из слив, жаренных с чесноком, красным вином, свежим тархуном и сливочным маслом. Украшается кукурузными чипсами

### FRIED TKEMALI WITH DUCK

Duck breast, marinated in fragrant spices. Served with plum and fried garlic sauce, red wine, fresh tarragon and butter. Topped with corn chips



## ДАМБАЛИ ХАЧО 890 Р

Грузинский творог с плесенью, запеченный со сливочным маслом. Подается с вареньем из винограда и грецкого ореха на кукурузных чипсах

### DAMBALI KHASHO

Georgian moldy cottage cheese, baked in butter. Served with grape and walnut jam on corn chips

## ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 490 Р

DOLMA WITH LAMB OR PORK AND BEEF



## ЖАРЕНый СЫР С НАДУГИ И ЗЕЛЕНЬЮ 490 Р

Слайсы сулугуни, запеченная паприка, свежие томаты, шпинат, кинза и базилик, сванская соль, творог надуги, запеченные до золотистой корочки

FRIED CHEESE WITH NADUGI AND HERBS  
Sulguni cheese slices, baked paprika, fresh tomatoes, spinach, cilantro and basil, Svaneti salt and cottage cheese, baked to golden crust

**ХАЧАПУРГЕР 620 ₺**

Закрытый бургер с котлетой из говядины, маринованным огурцом, томатом, зеленью и сыром сулугуни

**KNACHAPURGER**  
Closed burger with beef cutlet, pickled cucumber, tomato, herbs and Suluguni

**МЧАДИ С СЫРОМ 390 ₺**

Кукурузные лепешки с сыром сулугуни и соусом сачебели

**MCHADI WITH CHEESE**  
Corn flatbread with suluguni cheese and satsebeli sauce

**ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ 390 ₺**

SHAWARMA WITH CHICKEN

**ФАЛАФЕЛЬ С ЛОБИО И СОУСОМ БАЖЕ 450 ₺**

Обжаренные шарики из отварной фасоли с грецкими орехами и ароматными специями под ореховым соусом. Подаются с гурийской капустой

**FALAFEL WITH LOBIO AND BAJE SAUCE**  
Fried boiled bean, walnut and fragrant spice balls with nut sauce. Served with Gurian cabbage

**ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ 480 ₺**

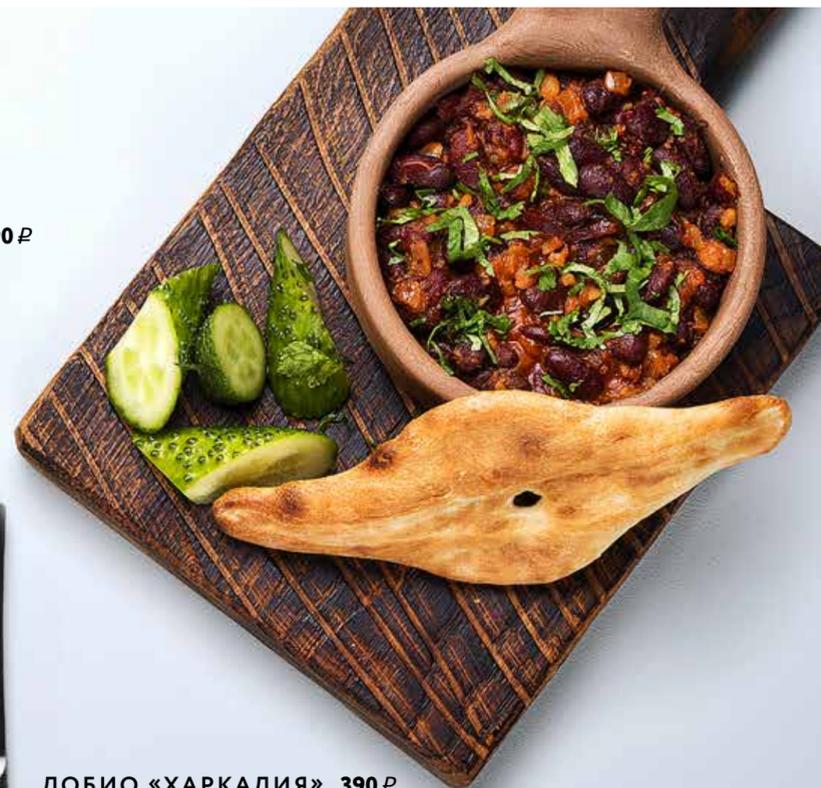
Маленькие хинкали с начинкой из рубленой щуки с зеленью, луком и специями. Подаются со сливочным соусом и щучьей икрой

**PATARA WITH PIKE AND PIKE CAVIAR**  
Small khinkali with chopped pike, herbs, onions and spices filling. Served with cream sauce and pike caviar

**ПАТАРА ХИНКАЛИ С ТЫКВОЙ 490 ₺**

Маленькие хинкали с начинкой из запеченной тыквы. Выкладываются на соус из тыквы

**PATARA WITH PUMPKIN**  
Small khinkali with baked pumpkin filling. Served on pumpkin sauce

**ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 390 ₺**

"KHARKALIYA" LOBIO

**АДЖАПСАНДАЛ 450 ₺**

AJAPSANDAL

**ГЕМРИЕЛИ 590 ₺**

Хрустящая кукурузная лепешка с овощным салатом на углях и кремом из копченого сулугуни. Украшается жареным джонджоли

**GEMRIELI**  
Coal-roasted crispy corn tortilla with vegetable salad and smoked Suluguni cheese cream. Topped with fried jonjoli

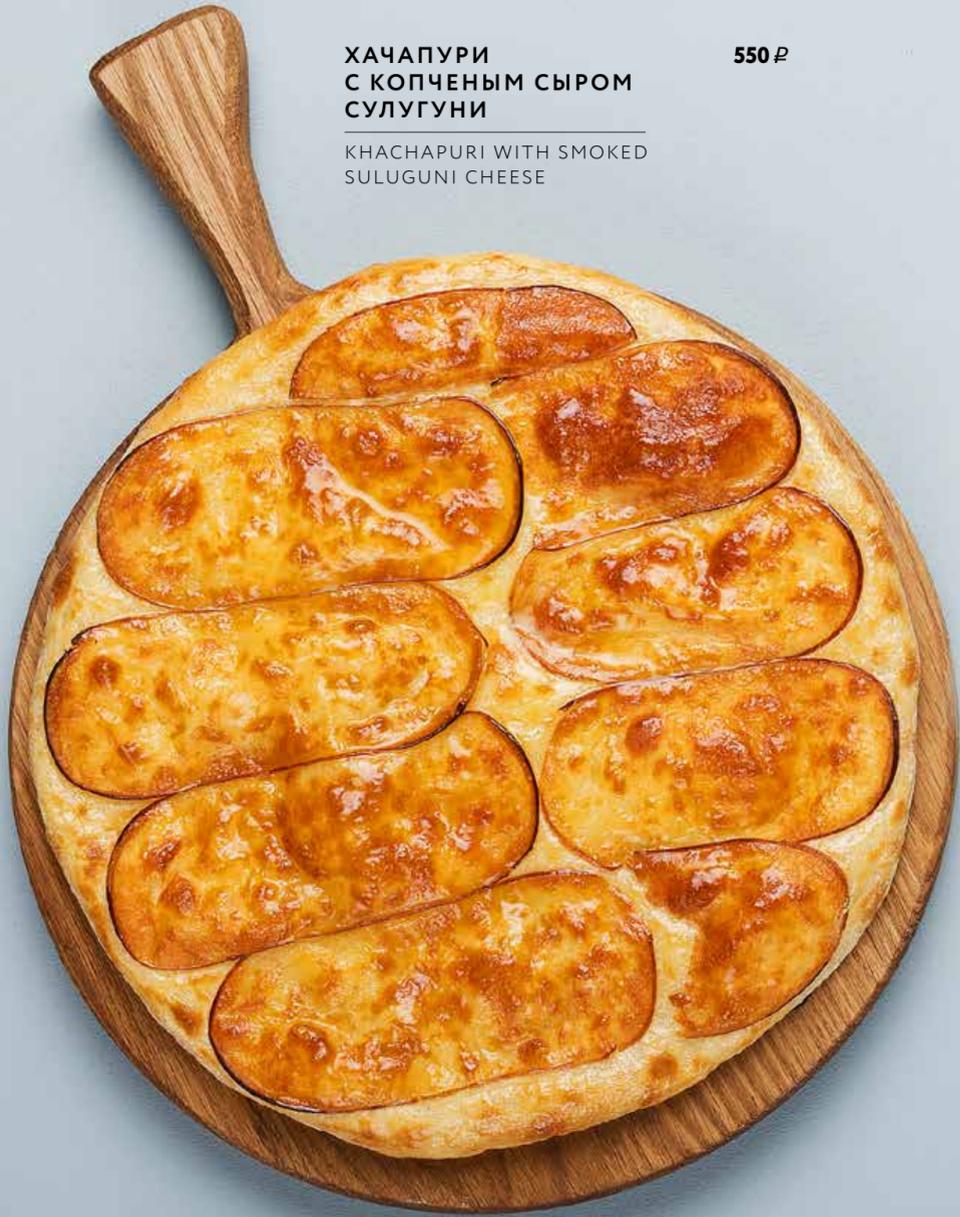
**ЖАРЕНАЯ ЭЛАРДЖИ С МЯТНОЙ АДЖИКОЙ 470 ₺**

FRIED ELARJI WITH MINT ADJIKA



# МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot pastry starters



**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ** 550 ₺  
KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE



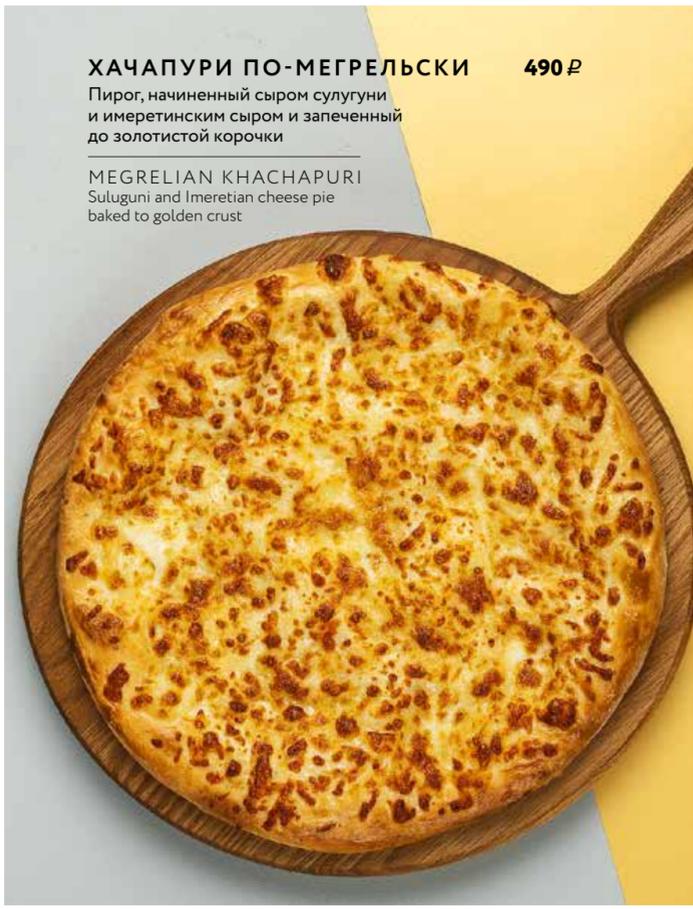
**ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО** 570 ₺  
KHACHAPURI FROM AUNT ELISO



**ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** 450 ₺  
Закрытый пирог с имеретинским сыром и сыром сулугуни  
IMERETIAN KHACHAPURI  
Closed pie with Suluguni and Imeretian cheese



**ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ** 390 ₺  
GURIAN KHACHAPURI



**ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 490 ₺  
Пирог, начиненный сыром сулугуни и имеретинским сыром и запеченный до золотистой корочки  
MEGRELIAN KHACHAPURI  
Suluguni and Imeretian cheese pie baked to golden crust



**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ** 460 ₺  
Пышный открытый пирог в виде лодочки, начиненный сыром сулугуни, со слегка запеченным яйцом и маслом  
ADJARIAN KHACHAPURI  
Scripicious boat-like open pie with Suluguni cheese filling, topped with a slightly baked egg and butter

**ХАЧАПУРИ  
С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ** 450 ₺  
KNACHAPURI WITH CHEESE  
AND HERBS



**ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ** 390 ₺  
KNACHAPURI EN BROchette



**КУБДАРИ  
ИЗ БАРАНИНЫ  
ПО СТАРИННОМУ  
РЕЦЕПТУ** 550 ₺  
Сванский пирог с бараниной  
и ароматными специями

LAMB KUBDARI COOKED  
BY AN OLD RECIPE  
Svaneti pie with lamb  
and fragrant spices



**ЧЕБУРЕКИ**  
Chebureki

**С ОВОЩАМИ  
И СЫРОМ** 320 ₺

WITH VEGETABLES  
AND CHEESE

**С БАРАНИНОЙ** 350 ₺

WITH LAMB

**С ТЕЛЯТИНОЙ** 350 ₺

WITH VEAL



**АЧМА** 390 ₺

Домашний слоеный пирог  
с сыром сулугуни.  
Подается с мацони

ACHMA  
Homemade puff cake with Suluguni  
cheese. Served with matzoon



**ПХЛОВАНИ** 450 ₺

Пирог с луком-пореем  
и сыром сулугуни

PKHLOVANI  
Leek and Suluguni cheese pie

**ОСЕТИНСКИЙ  
ПИРОГ  
С КАРТОФЕЛЕМ** 450 ₺  
POTATO PIE



**КУТАБЫ**  
Qutabs

**С ЗЕЛЕНЬЮ** 330 ₺

WITH HERBS

**С БАРАНИНОЙ** 350 ₺

WITH LAMB

**С СЫРОМ** 330 ₺

WITH CHEESE

**С КАРТОФЕЛЕМ** 350 ₺

WITH POTATOES

**С ТЕЛЯТИНОЙ** 350 ₺

WITH VEAL



# СУПЫ

Soups



**КАБАЧКОВЫЙ СУП-ПЮРЕ 290 Р**  
ZUCCHINI CREAM SOUP



**КУРИНЫЙ СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ 290 Р**  
CHICKEN NOODLE SOUP WITH MUSHROOMS

**ХАРЧО С БАРАНИНОЙ / ГОВЯДИНОЙ 390 Р**  
BEEF/LAMB KHARCHO



**СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С КОПЧЕНЫМИ БАРАНЬИМИ РЕБРАМИ 490 Р**  
LENTIL SOUP WITH SMOKED MUTTON RIBS



**КЮФТА-БОЗБАШ 550 Р**  
Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нутом  
**KUFTA BOZBASH**  
Thick broth with lamb leg, meatball, potatoes and chick peas



**СУП ЦИЦИЛА 390 Р**  
TSYTSYLA SOUP



**БОРЩ 350 Р**  
BORSCH

**РЫБНЫЙ СУП 580 Р**  
FISH SOUP

**ХАШЛАМА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ 490 Р**  
VEAL KHASHLAMA

**ЧИХИРТМА 390 Р**  
CHIKHIRTMA

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course



## МЯСО КЕЦИ 1800 ₺

На выбор: вырезка ягненка / каре ягненка  
Готовится у вашего стола

MEAT COOKED IN A TRADITIONAL  
CLAY DISH:  
Lamb loin / lamb rack to your choice.  
Cooked at your table

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN COURSE

## КУЧМАЧИ 550 ₺

Острое ароматное блюдо  
из нежных телячьих потрошков

KUCHMACHI  
Spicy fragrant dish made  
from delicate veal giblets



## ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ХАРЧО С МАМАЛЫГОЙ 390 ₺

Соус из грецких орехов, лука, красной аджики, специй,  
свежей кинзы и обжаренные овощи: перец болгарский,  
кабачки и баклажаны. Подается с мамалыгой.  
Украшается соусом наршараб и кинзой

VEGETARIAN KHARCHO WITH MAMALIGA  
Walnut, onion, red adjika, spices, fresh cilantro sauce  
and fried vegetables: bell pepper, marrow and eggplants.  
Served with mamaliga. Topped with Narsharab sauce and cilantro

## ТЕЛЯЧЬЯ ЛОПАТКА 2400 ₺

VEAL SHOULDER



## КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА С ЖАРЕНОЙ ЭЛАРДЖИ 650 ₺

Говяжий язык, обжаренный  
с репчатым луком и грибами

TONGUE KUCHMACHI  
WITH FRIED ELARJI  
PORRIDGE

Beef tongue fried with  
onions and mushrooms



## ДОЛМА С РЫБОЙ 590 ₺

Блюдо из малосольных листьев  
с начинкой из рубленого судака и лосося,  
томленных в собственном соку

FISH DOLMA

Light pickled leaves stuffed with chopped  
pike perch and salmon, stewed in their own juice



**ЦИЦИЛА 750 ₺**

Цыпленок, запеченный в сванской соли по старинному грузинскому рецепту, подается с соусом ткемали

TSITSILA  
A whole chicken baked in svaneti salt using an old Georgian recipe, served with tkemali sauce

**ЧКМЕРУЛИ 750 ₺**

Цыпленок, запеченный под соусом на основе сметаны с добавлением красной аджики и чеснока

CHKMERULI  
Chicken baked in sauce based on sour cream with red ajika and garlic

**ЧАХАЛУЛИ С БАРАНИНОЙ 590 ₺**

Баранина, томленная в красном вине с картофелем

CHAKHALULI WITH MUTTON  
Mutton stewed in red wine with potatoes

**ЧАШУШУЛИ 490 ₺**

Аппетитные кусочки нежной говядины, тушенные с овощами и ароматными специями

CHASHUSHULI  
Appetizing pieces of tender beef stewed with vegetables and fragrant spices

**ЭЛАРДЖИ 390 ₺**

Гоми, заваренное с сыром сулугуни

ELARJI  
Gomi cooked with Sulguni cheese

**СУДАК С ФАСОЛЬЮ 620 ₺**

PIKERPERCH WITH BEANS

**ТРЕСКА С ПАСТой ПТИТИМ 590 ₺**

COD WITH PTITIM PASTA

**ОДЖАХУРИ 550 ₺**

Свинина, обжаренная на углях, с добавлением картофеля со свежей зеленью, болгарским перцем, томатами, аджикой и ароматными специями

OJAKHURI  
Charcoal grilled pork with potatoes, fresh herbs, bell pepper, tomatoes, adjika and aromatic spices

**ЧАХОХБИЛИ 450 ₺**

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов с добавлением лука и специй

CHAKHOKHBILI  
Pieces of roasted chicken in a sauce made from ripe tomatoes with onions and spices

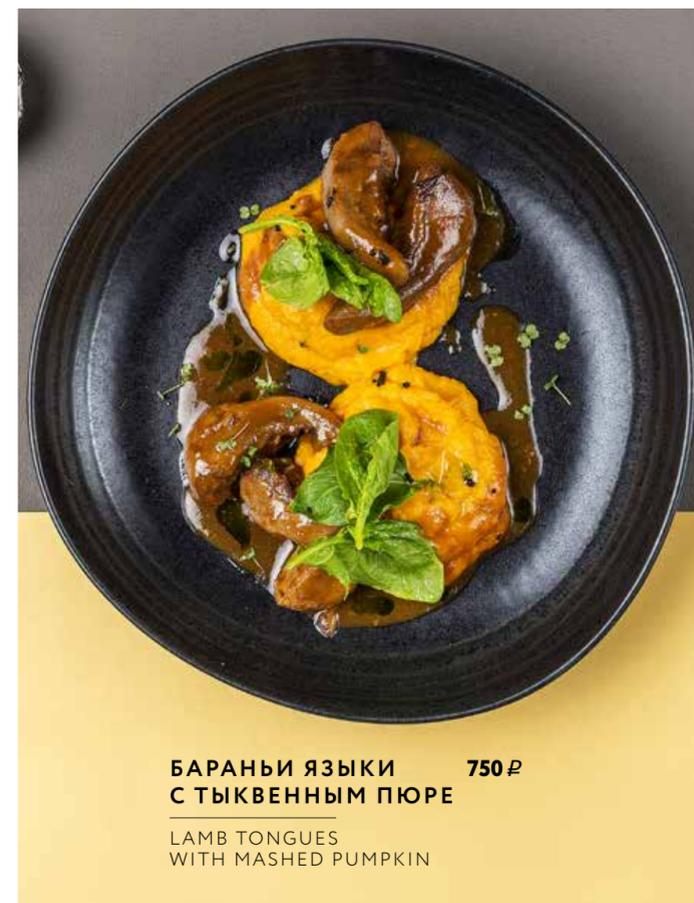
**МАМАЛЫГА 250 ₺**

Традиционное блюдо из круто заваренной белой кукурузной крупы с сыром сулугуни

MAMALIGA  
A traditional dish made of white corn grit scalded with hot water and Sulguni cheese

**БАРАНЬИ ЯЗЫКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ 750 ₺**

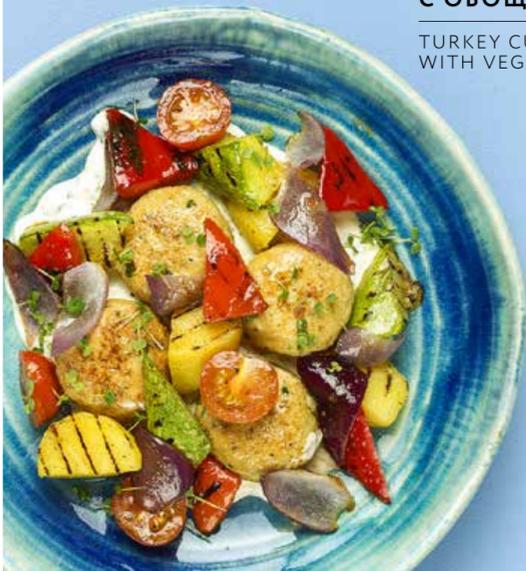
LAMB TONGUES WITH MASHED PUMPKIN



**КОТЛЕТЫ  
ИЗ ИНДЕЙКИ  
С ОВОЩАМИ**

TURKEY CUTLETS  
WITH VEGETABLES

560 ₺



**РЫБНЫЕ  
БИТОЧКИ  
С КУКУРУЗНЫМ  
ПЮРЕ**

FISH CUTLETS  
WITH CORN PUREE

690 ₺



**ФЕРМЕРСКИЙ  
ЦЫПЛЕНОК  
В СОУСЕ САПЕРАВИ**

FARM CHICKEN  
IN SAPERAVI SAUCE

750 ₺



**ЧАНАХИ  
С БАРАНИНОЙ**

Баранина, томленная в горшочке  
с томатами, паприкой, баклажанами  
и картофелем с добавлением специй

CHANAKHI WITH MUTTON  
Mutton stewed in a pot with tomatoes, sweet  
pepper, eggplants, potatoes and spices

550 ₺



**ПЛОВ**

На выбор: с соленьями  
или со свежими овощами

PILAF

With your choice of pickled  
or fresh vegetables

550 ₺



**КОТЛЕТЫ  
ОТ ПЕТРОВНЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ**

"PETROVNA'S" CUTLETS  
WITH MASHED POTATOES

490 ₺



**ХИНКАЛИ  
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ**

KNINKALI WITH PORK AND BEEF

95 ₺

**ХИНКАЛИ С Телятиной**

KNINKALI WITH VEAL

95 ₺

**ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ**

KNINKALI WITH LAMB

95 ₺



**ГОВЯЖЬИ  
РЕБРА С ПОЛБОЙ**

BEEF RIBS WITH SPELT WHEAT

1490 ₺



**ФОРЕЛЬ  
С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ**

TROUT WITH LEEK

680 ₺



**МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
С ГРИБНЫМ  
СОУСОМ**

VEAL MEDALLIONS  
WITH MUSHROOM SAUCE

790 ₺



# МАНГАЛ

Grill



**ШАШЛЫК  
ИЗ КОРЕЙКИ  
ЯГНЕНКА** 750 ₺

LAMB LOIN  
SHISH-KEBAB

**ШАШЛЫК  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ** 890 ₺

VEAL SHISH-KEBAB

**ШАШЛЫК  
ИЗ ЯГНЕНКА** 690 ₺

LAMB SHISH-KEBAB

**ШАШЛЫК  
ИЗ КУРИНОГО  
БЕДРА** 490 ₺

CHICKEN THIGH  
SHISH-KEBAB

**ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНИНЫ** 590 ₺

PORK SHISH-KEBAB

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ КУРИЦЫ** 490 ₺

CHICKEN LULAH KEBAB

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ БАРАНИНЫ** 590 ₺

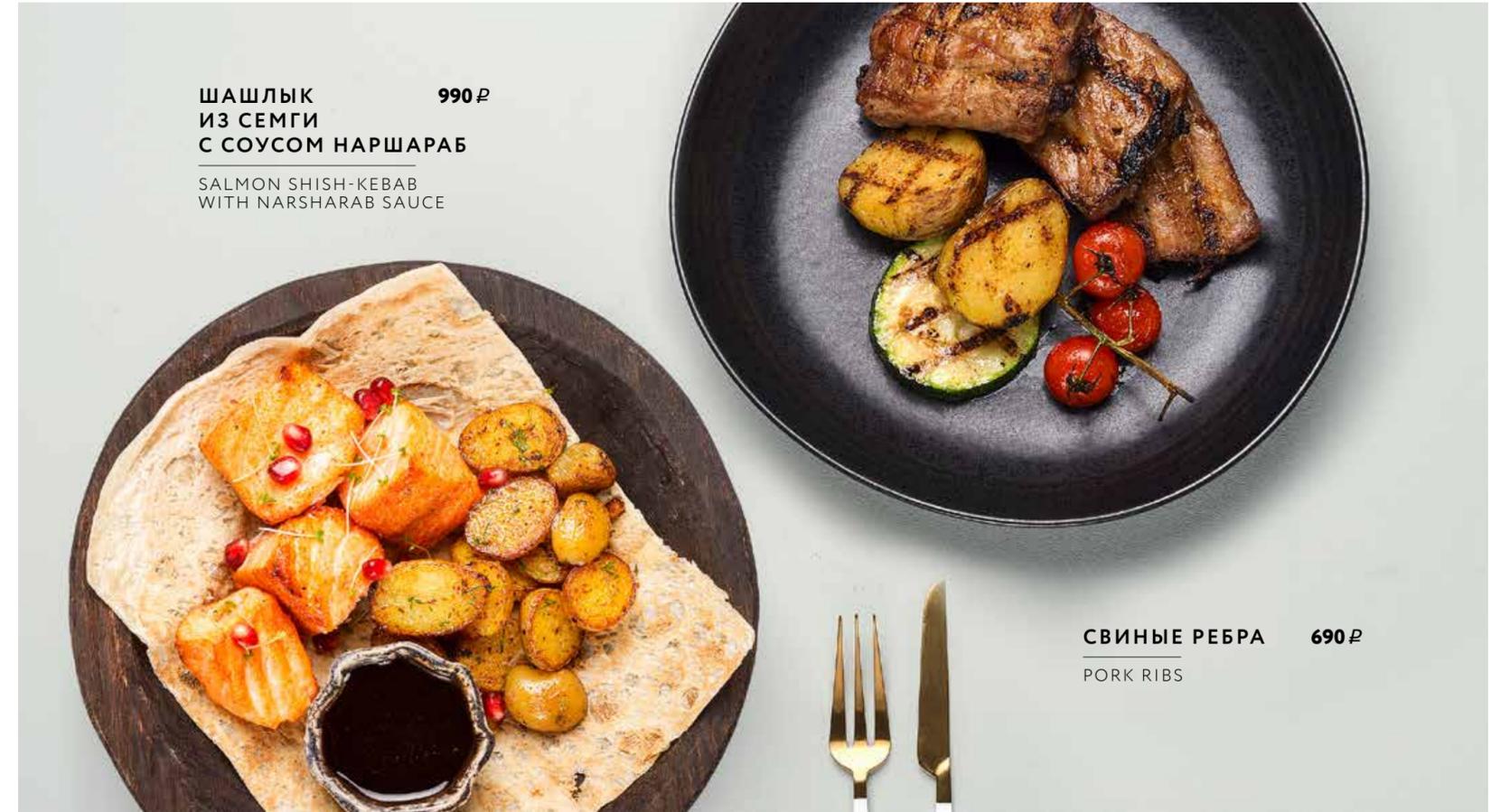
LAMB LULAH KEBAB

**ШАШЛЫК  
ИЗ ИНДЕЙКИ** 490 ₺

TURKEY SHISH-KEBAB

**ШАШЛЫК  
ИЗ СЕМГИ  
С СОУСОМ НАРШАРАБ** 990 ₺

SALMON SHISH-KEBAB  
WITH NARSHARAB SAUCE



**СВИНЫЕ РЕБРА** 690 ₺  
PORK RIBS

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ  
ИЗ ИНДЕЙКИ  
С СЫРОМ В ЛАВАШЕ** 550 ₺

TURKEY LULAH KEBAB  
WITH CHEESE  
IN PITA BREAD

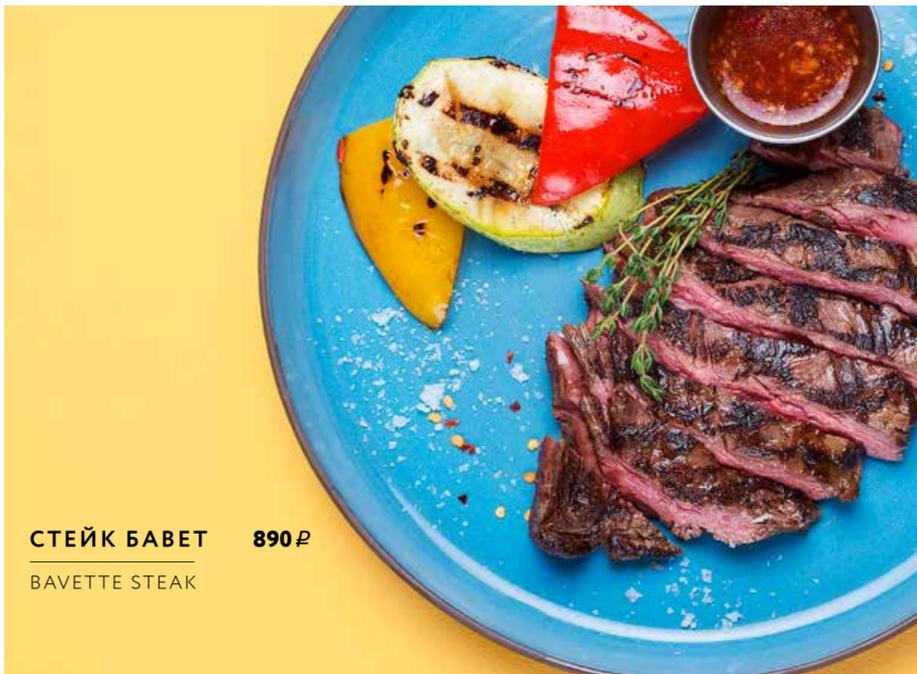


**ШАШЛЫК  
ИЗ ОСЕТРИНЫ** 1390 ₺  
STURGEON SHISH-KEBAB



**ДОРАДО  
НА УГЛЯХ** 790 ₺  
COAL GRILLED DORADO

**СИБАС  
НА УГЛЯХ** 790 ₺  
COAL GRILLED  
SEA BASS



**СТЕЙК БАВЕТ** 890 ₺  
BAVETTE STEAK



**СТЕЙК ПИКАНЬЯ** 790 ₺  
PICANHA STEAK



**ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ** 900 ₺  
GRILLED CALF TENDERLOIN



**СТЕЙК РИБАЙ** 1990 ₺  
RIBEYE STEAK



**СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЕМ** 790 ₺  
PORK LOIN WITH POTATOES



**СТЕЙК МАЧЕТЕ** 990 ₺  
MACHETE STEAK



## СОУСЫ

Sauces

- |  |  |
|--|--|
| <b>НАРШАРАБ</b> 80 ₺<br>гранатовый соус<br>NARSHARAB<br>pomegranate sauce  | <b>СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНЫЙ</b> 80 ₺<br>SOUR CREAM WITH GARLIC   |
| <b>САЦЕБЕЛИ</b> 80 ₺<br>пряно-острый томатный грузинский соус<br>SATSEBELI<br>spicy Georgian tomato sauce  | <b>НЬЮ-ЙОРК</b> 80 ₺<br>классический соус для мяса на основе устричного соуса и томатов<br>NEW YORK<br>classical sauce for meat based on oyster sauce and tomatoes                                 |
| <b>ТКЕМАЛИ</b> 80 ₺<br>грузинский соус из алычи<br>TKEMALI<br>Georgian cherry plum sauce   | <b>ЦИЦАКА</b> 80 ₺<br>грузинская аджика со специями<br>TSITSAKA<br>Georgian adjika with spices   |
| <b>ИМБИРНО-ЧЕСНОЧНЫЙ</b> 80 ₺<br>соус свит чили с добавлением корня имбиря и сока лайма<br>GINGER AND GARLIC<br>sweet chili sauce with addition of ginger and lime juice | <b>ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ</b> 80 ₺<br>соус на основе майонеза с добавлением чеснока, огурца и джонджоли<br>TARTAR WITH JONJOLI<br>mayonnaise based sauce with addition of garlic, cucumber and jonjoli |
| <b>МАЦОНИ</b> 80 ₺<br>традиционный кисломолочный продукт<br>MATZOON<br>traditional fermented milk product  |  |

# КОПТИЛЬНЯ

Smokery



**СИБАС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 790 Р**  
HOT-SMOKED SEA BASS

**СКУМБРИЯ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 690 Р**  
HOT-SMOKED MACKEREL



**СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 2800 Р**  
HOT-SMOKED STERLET



**СВИНЫЕ РЕБРА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ С БЭБИ-КАРТОФЕЛЕМ 690 Р**  
HOT SMOKED PORK RIBS WITH BABY POTATOES



# ХЛЕБ

Bread



**ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 90 Р**  
TANDYR LAVASH

**ДОМАШНИЙ ХЛЕБ (БЕЛЫЙ/ЧЕРНЫЙ) 150 Р**  
HOME-BAKED BREAD (WHITE/BLACK)

**АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ 90 Р**  
ARMENIAN LAVASH

# ГАРНИРЫ

Sides



**ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ** 330 ₺  
SIMMERED SPINACH WITH WHITE BEANS

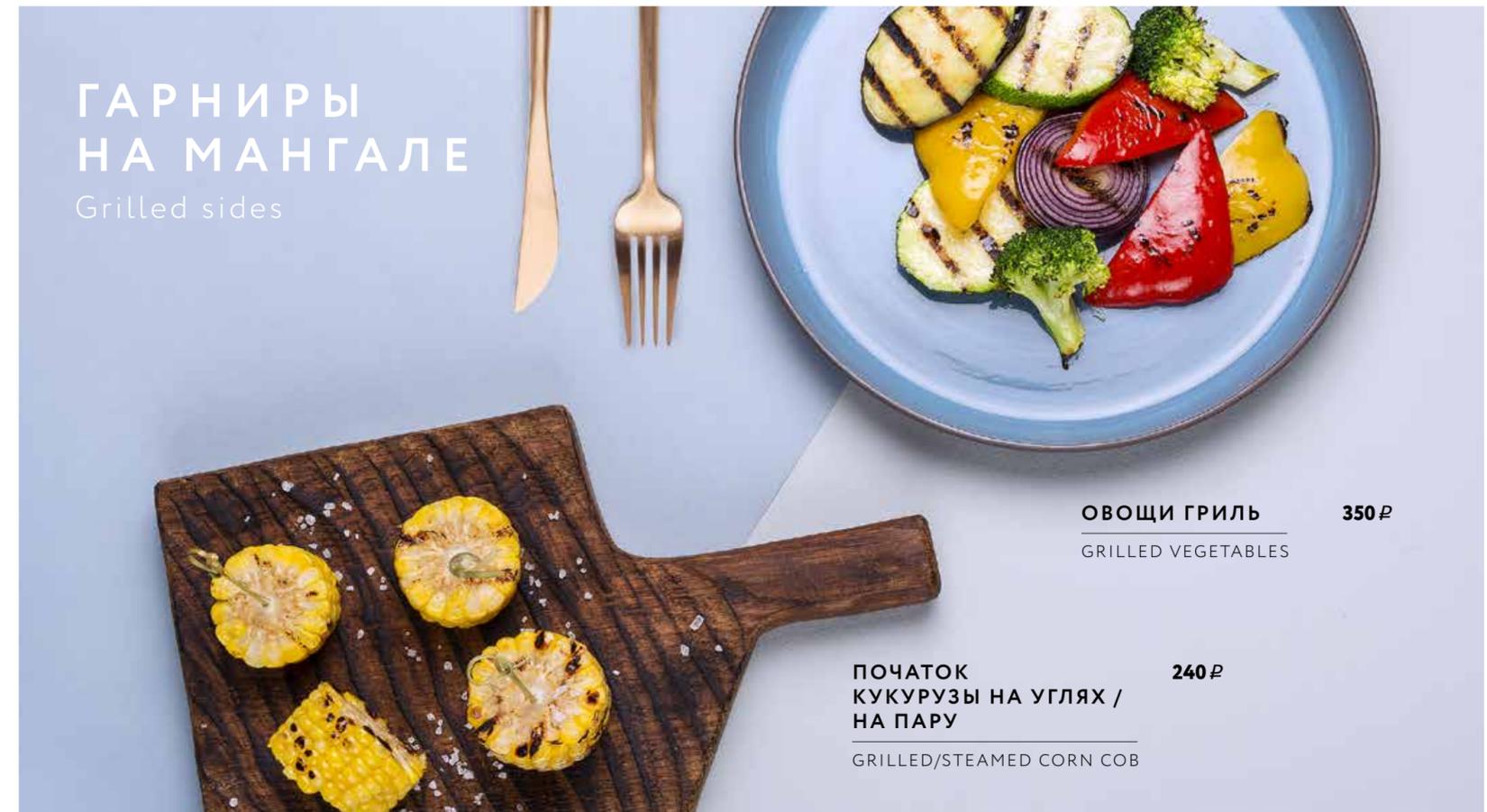


**БУЛГУР С ОВОЩАМИ** 290 ₺  
BULGUR WITH VEGETABLES

**ГРЕЧА С ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ** 150 ₺  
BUCKWHEAT WITH THYME AND GARLIC

## ГАРНИРЫ НА МАНГАЛЕ

Grilled sides



**ОВОЩИ ГРИЛЬ** 350 ₺  
GRILLED VEGETABLES

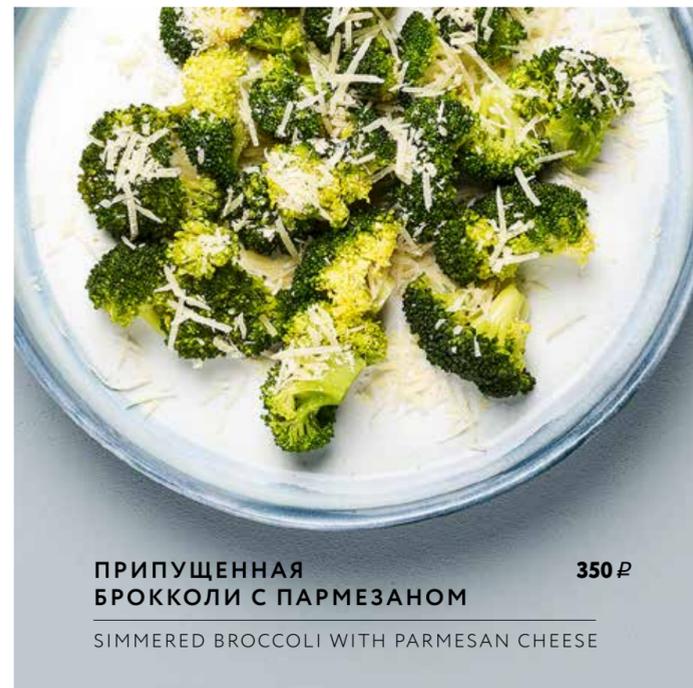
**ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ НА УГЛЯХ / НА ПАРУ** 240 ₺  
GRILLED/STEAMED CORN COB



**БЭБИ-КАРТОФЕЛЬ** 190 ₺  
BABY-POTATOES

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** 150 ₺  
MASHED POTATOES

**КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ** 290 ₺  
POTATOES WITH MUSHROOMS AND JONJOLI



**ПРИПУЩЕННАЯ БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ** 350 ₺  
SIMMERED BROCCOLI WITH PARMESAN CHEESE

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

«ЮНОСТЬ» 490 Р  
"YUNOST"

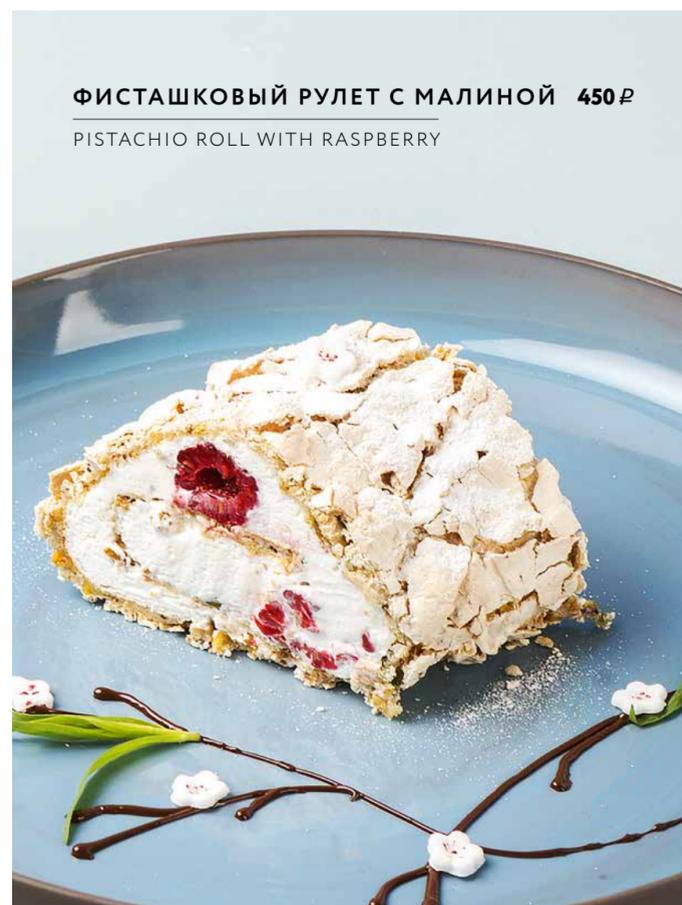


«МЕДОВИК» 290 Р  
"MEDOVIK" – HONEY PIE

«НАПОЛЕОН» 370 Р  
"NAPOLEON"



«ЗГАПАРИ» 340 Р  
ZGAPARI



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ С МАЛИНОЙ 450 Р  
PISTACHIO ROLL WITH RASPBERRY



ПЕЛАМУШИ 250 Р  
Виноградный пудинг  
PELAMUSHI  
Grape pudding

БАНАНОВЫЙ ТОРТ 350 Р  
BANANA CAKE



**«СМЕТАННИК»** 350 ₺  
SOUR CREAM CAKE



**БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ** 350 ₺  
MERINGUE WITH BUTTER CREAM



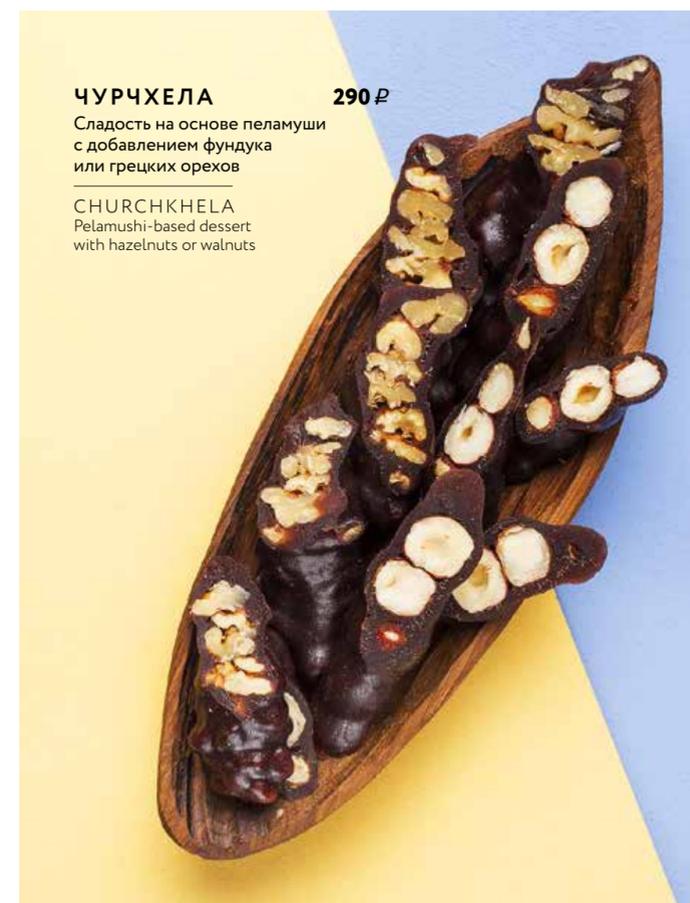
**ЧИЗКЕЙК С ВИНОГРАДНЫМ ПУДИНГОМ** 390 ₺  
Десерт из пеламуши и сыра маскарпоне  
CHEESECAKE WITH GRAPE PUDDING  
Pelamushi and mascarpone cheese dessert



**«КИДОБАНИ»** 350 ₺  
Шоколадный бисквит с горячим шоколадом внутри.  
Подается с ванильным мороженым  
KIDOBANI  
Chocolate sponge cake with hot chocolate inside. Served with vanilla ice cream



**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ** 350 ₺  
ORANGE PIE



**ЧУРЧХЕЛА** 290 ₺  
Сладость на основе пеламуши с добавлением фундука или грецких орехов  
CHURCHKHELA  
Pelamushi-based dessert with hazelnuts or walnuts



**КАРАМЕЛЬНО-ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ** 490 ₺  
CARAMEL AND HAZELNUT CAKE

**МОРКОВНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ** 410 ₺  
CARROT AND ALMOND CAKE

**ЧЕРНИЧНЫЙ  
ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ** 390 P  
BLUEBERRY PIE WITH ICE CREAM



**МАЦОНИ  
С МЕДОМ И ОРЕХАМИ** 290 P  
MATZOON WITH HONEY AND NUTS



**ФРУКТОВАЯ ВАЗА** 1100 P  
FRUIT VASE



**СОРБЕТ  
В АССОРТИМЕНТЕ** 110 P  
SORBET IN ASSORTMENT



**МОРОЖЕНОЕ  
В АССОРТИМЕНТЕ** 110 P  
ICE CREAM IN ASSORTMENT



**МЕД** 190 P  
HONEY



**ВАРЕНЬЕ  
В АССОРТИМЕНТЕ** 250 P  
JAM IN ASSORTMENT

**ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ** 300 P  
CHOUX BUNS



# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ЗАВТРАКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
СЫРНИКИ	144	112	54	220/30/11	1798
СКРЕМБЛ	16	39	2	150/40	419
ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ	20	44	3	270/20	486
ОМЛЕТ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ	19	61	5	200	642
ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ	32	69	23	200/60	846
ЯЙЦО БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ	155	180	23	200/60	2332
ОПЛАДЫ ИЗ КАБАЧКОВ С ЛОСОСЕМ	19	75	35	150/30/30	895
ОВСЯНАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ ЯБЛОКОМ	27	43	165	300	1156
ГРЕЧНЕВАЯ КАША СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	21	20	93	250	636
ПШЕННАЯ КАША С ТЫКВОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	25	23	158	300	937
РИСОВАЯ КАША С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ, МАНГОВЫМ СОУСОМ И ГРЕЙПФРУТОМ	9	1	120	300	522
КРУАССАН С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ	28	64	87	140	1031
КРУАССАН С ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛА	21	49	89	120	884
СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ	73	68	8	210	937
СЭНДВИЧ С КУРИНЫМ РУЛЕТОМ	64	55	4	210	763
ЯЙЧНИЦА-ГЛАЗУНЫ	19	46	1	150/5	498
ДОМАШНИЙ ТВОРОГ С МАЛИНОЙ	19	21	19	180/5	346
ПОНЧИКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ	16	106	120	250	1501
БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ	16	44	60	170/30/30	70
ЖАРЕНАЯ КОЛБАСА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ФАСОЛЬЮ В ТОМАТНОМ СОУСЕ	6	23	55	150/30/30	448
<b>НАПИТКИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
КОФЕ ПО-ТБИЛССКИ	1	1	8	60	48
АЙРАНИ	9	17	12	300	234
<b>САЛАТЫ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
ГРИЛЬ-САЛАТ (НА ВЫБОР С ИНДЕЙКОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ)	14/150	34/37	11	240	409/437
«МИМОЗА»	64	61	48	260	998
САЛАТ ИЗ ПОЛБЫ, ШПИНАТА И МАЛИНЫ	13	14	80	160	497
ОВОЩНОЙ САЛАТ С НАДУГИ И КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ	9	18	16	300	264
ВОСТОЧНЫЙ САЛАТ С ОВЕЧЬИМ СЫРОМ ГУДА	4	22	20	190	291
САЛАТ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	2	11	8	200	135
КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЛБАСКАМИ	4	12	31	270	243
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	2	0	11	250	56
САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ	6	19	14	270	249

САЛАТЫ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ	7	79	49	280	930
ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С БРОККОЛИ И АВОКАДО	3	23	7	110	252
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ	24	47	10	230	563
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	36	43	12	245	574
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	21	24	29	220	413
САЛАТ С ЖАРеноЙ БАРАБУЛЬКОЙ	4	10	16	240	171
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
СМОРРЕБРодЫ С СЕЛЬДЬЮ	14	22	22	180	340
СМОРРЕБРодЫ СО ШПРОТАМИ	7	35	4	180	358
ПХАЛИУЛОБА	16	108	68	180/60/10	1309
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	6	37	30	200/20	476
АЦЦЕЛИ	9	116	24	200/2	1172
ДИФЫ	23	59	118	600	1089
ГЕБЖАЛИЯ	39	39	8	150/130/3/1	536
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ	7	38	11	200/5	420
САЦИВИ	32	48	6	233	584
АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ	23	2	108	500	546
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	5	1	21	435	113
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	68	72	5	250/140/10	941
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	38	31	8	100/20/10	463
БАСТУРМА	15	20	0	100/2	240
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	13	10	4	100/30	160
БУЖЕНИНА	20	48	7	160/20	543
РОСТБИФ	30	40	10	530	521
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСА	19	21	4	110/15	280
ТАРТАР С ГОВЯДИНОЙ И БАСТУРМОЙ	240	51	39	100/24	1572
КАРПАЧО ИЗ БАРАНИНЫ С ЧИПСАМИ ИЗ СЫРА	20	13	2	170/40/40/40	206
<b>ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
ЖАРЕНый СЫР С НАДУГИ И ЗЕЛЕНЬЮ	48	43	10	250	621
ЧВИШТАРИ С МЯТНОЙ АДЖИКОЙ	35	41	49	200/30	709
МЧАДИ С СЫРОМ	32	124	102	4/50/160/30	1438
ФАЛАФЕЛЬ С ЛОБИО И СОУСОМ БАЖЕ	12	41	155	150/100/50	1033
АДЖАПСАНДАЛ	6	31	29	260/2	415
ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»	8	42	138	230/60/40/2	965
ДАМБАЛИ ХАЧО	23	149	134	100/90/150/20	1963
ЖАРЕНый ТКЕМАЛИ С УТКОЙ	240	51	39	140/100/10	1572
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	24	30	17	180/30/5	430

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	29	86	15	180/30/5	951
ГЕМРИЕЛИ	23	105	102	350/15	1442
ПАТАРА ХИНКАЛИ СО ЩУКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ	1	2	3	140/50/1/8/2	43
ПАТАРА ХИНКАЛИ С ТЫКВОЙ	5	13	24	140/50/1/8/2	234
ШАВЕРМА	41	25	83	350	724
ХАЧАПУРГЕР	50	88	118	250/120/30	1469
<b>МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
АЧМА	51	74	53	270/180	1082
ПХЛОВАНИ	52	66	53	330	1015
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	73	85	105	500	1480
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЗЛИСО	107	153	106	780	2080
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	73	85	110	500	1480
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	64	77	84	430	1279
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	54	77	84	390	1243
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	58	63	121	440	1281
ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	250	62	84	350	1096
ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ	56	68	47	230	1027
КУБДАРИ ИЗ БАРАНИНЫ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ	72	124	89	250	1756
ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	27	104	138	450	1594
<b>КУТАБЫ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
С ЗЕЛЕНЬЮ	12	11	51	150/30	349
С БАРАНИНОЙ	22	23	48	150/30	483
С СЫРОМ	29	34	41	150/30	588
С ТЕЛЯТИНОЙ	24	12	48	120/31	395
С КАРТОФЕЛЕМ	11	17	54	150/30	416
<b>ЧЕБУРЕКИ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
С ОВОЩАМИ И СЫРОМ	23	60	42	200	802
С БАРАНИНОЙ	25	69	48	170	919
С ТЕЛЯТИНОЙ	26	55	46	170	781
<b>СУПЫ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
КУРИНЫЙ СУП-ПАПША С ГРИБАМИ	21	34	17	350/35/1	463
БОРЩ	33	26	24	340/30	460
КАБАЧКОВЫЙ СУП-ПЮРЕ	4	22	14	300/15	267
ЧИХИРТМА	76	91	24	340/3	1225
СУП ЦИЦИЛА	104	91	29	400	1350
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ/ ГОВЯДИНОЙ	28/41	25/25	17/19	350/2	400/465
СУП ИЗ ЧЕЧЕВИЦЫ С КОПЧЕНЫМИ БАРАНЬИМИ РЕБРАМИ	6	4	23	350	151
РЫБНЫЙ СУП	65	24	15	400	537
КЮФТА-БОЗБАШ	73	61	45	550/1	1015

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ВЕГЕТАРИАНСКОЕ ХАРЧО С МАМАЛЫГОЙ	11	70	59	150/150	910
КУЧМАЧИ ИЗ ЯЗЫКА С ЖАРеноЙ ЭПАРДЖИ	23	81	32	200/115/20	951
КУЧМАЧИ	38	48	13	275/10	636
ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ	4	74	17	100/160/50/1	755
ДОЛМА С РЫБОЙ	29	29	59	400/80	613
ТРЕСКА С ПАСТОЙ ПИТИМ	49	73	97	120/150/20/15	1241
СУДАК С ФАСОЛЬЮ	49	59	94	350	1102
ЧАХАЛУЛИ С БАРАНИНОЙ	65	59	64	350	1045
ЧАНАХИ С БАРАНИНОЙ	29	115	24	350/5	1251
ЧКМЕРУЛИ	200	259	13	1 шт./150/2	3187
ЦИЦИЛА	210	244	61	1 шт./60/20/3/10	3283
ЧАХОХБИЛИ	35	32	12	300/2	476
ЧАШУШУЛИ	33	27	13	300/2	429
ЭПАРДЖИ	48	49	136	350/180	1183
МАМАЛЫГА	26	21	101	400/80	700
ОДЖАХУРИ	34	115	45	450	1353
ПЛОВ	35	55	129	370	1148
КОТЛЕТЫ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	46	112	57	200/200/40/2	1420
РЫБНЫЕ БИТОЧКИ С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ	43	117	71	200/200/40/30	1513
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ	33	118	35	400	1321
ХИНКАЛИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	10	13	24	1 шт./100	253
ХИНКАЛИ С ТЕЛЯТИНОЙ	11	9	24	1 шт./100	224
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	11	15	24	1 шт./100	277
ТЕЛЯЧЬЯ ЛОПАТКА	88	34	69	1500	1230
БАРАНЬИ ЯЗЫКИ С ТЫКВЕННЫМ ПЮРЕ	60	64	22	100/150	904
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ	7	80	13	130/100/80	800
ГОВЯЖЬИ РЕБРА С ПОЛБОЙ	70	71	109	1 шт./60/20/3/10	1356
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК В СОУСЕ САПЕРАВИ	197	243	51	1 шт./150	3174
МЯСО НА КЕЧИ НА ВЫБОР: ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА/ КАРЕ ЯГНЕНКА	103	283	92	300/250/150	3330
<b>МАНГАЛ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
СВИНАЯ КОРЕЙКА С КАРТОФЕЛЕМ	189	293	34	200/137	3529
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	44	28	5	250/170	451
ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА	46	45	18	200/170	664
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	58	15	17	200/137/2	435
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	44	96	18	200/137	1113
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	63	45	17	200/170	726

МАНГАЛ	БЕЛКИ, Г	ЖИРЫ, Г	УГЛЕВОДЫ, Г	ВЫХОД, Г	ККАЛ
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	58	51	17	200/137	760
ШАШЛЫК ИЗ СЕМГИ С СОУСОМ НАРШАРАБ	40	25	25	200/137	491
ШАШЛЫК ИЗ ОСЕТРИНЫ	4	11	23	200/137	206
СВИНЫЕ РЕБРА	9	19	24	250/120/60	305
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ИНДЕЙКИ С СЫРОМ В ЛАВАШЕ	58	62	53	150/137	1002
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	8	24	18	200/137/2	474
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	37	34	18	150/137	524
<b>ГРИЛЬ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	<b>ККАЛ</b>
СТЕЙК БАВЕТ	46	31	19	180/30/1	535
СТЕЙК ПИКАНЬЯ	47	31	21	180/50/30	548
СТЕЙК МАЧЕТЕ	72	71	14	180/120/30	978
СТЕЙК РИБАЙ	71	40	8	240/8/30	678
ДОРАДО НА УГЛЯХ	46	30	18	1 шт./60/60	525
СИБАС НА УГЛЯХ	181	43	18	300/60/30	1179
ВЫРЕЗКА ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ	50	32	16	200/70	547
<b>ГАРНИРЫ</b>	<b>БЕЛКИ, Г</b>	<b>ЖИРЫ, Г</b>	<b>УГЛЕВОДЫ, Г</b>	<b>ВЫХОД, Г</b>	

# ДОСТАВКА DELIVERY



МЫ БУДЕМ РАДЫ ПРЕДЛОЖИТЬ  
УСЛУГУ БЕСПЛАТНОЙ ДОСТАВКИ  
К ВАМ ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС. МЫ  
ДОСТАВИМ ЗАКАЗ В ТЕЧЕНИЕ ЧАСА

Вам захотелось вкусного сочного чебурека или кутаб с ароматной зеленью, хачапури от тети Элисо или купат по-мегрельски, а может, наваристого супа кюфта-бозбаш? Но нет времени заглянуть в ресторан? Нет проблем, мы готовы радовать вас вкусной и горячей едой всегда! В любой момент набирайте 906-30-46, и ваши любимые блюда будут доставлены в миг! Доставка осуществляется с 11:00 до 23:00 в радиусе 5 километров от ресторана бесплатно.



Все цены указаны в рублях с учетом НДС. 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.

ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT  
+7 (812) 640-16-16

ПРЕЙСКУРАНТ С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 № 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012) «ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», НАХОДИТСЯ В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ. ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ГОСТЯМ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНИЮ.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОКАЗЫВАЕМАЯ УСЛУГА СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 30390-2013 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ. УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ».

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ. ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ. ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.

THE PRICE LIST WITH CUSTOMER INFORMATION ACCORDING TO THE REQUIREMENTS RUSSIAN GOVERNMENT DECREE № 1036 ON VALIDATING THE RULES OF PUBLIC CATERING SERVICES FROM THE 15.08.1997 (04.10.2012 EDITION) IS ON THE CUSTOMER INFORMATION BOARD. YOUR WAITER WILL BRING IT ON YOUR REQUEST.

PUBLIC CATERING PRODUCTS AND SERVICES PROVIDED MEET THE REQUIREMENTS OF GOST 30390-2013

INTERNATIONAL STANDARD. CATERING SERVICES. PUBLIC CATERING PRODUCTS SOLD TO THE PUBLIC. GENERAL SPECIFICATION. ALL PRICES ARE IN RUBLES. CASH PAYMENTS IN RUBLES

