



МЕИО

MENU



ПЛАТО КОРЮШКИ

SMELT PLATTER



«圣彼得堡»

腌胡瓜鱼

3990₽

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

Restaurant's special
特色菜

**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С СОУСОМ ТКЕМАЛИ** 610₽
FRIED SMELTS WITH TKEMALI SAUCE
炸胡瓜鱼 配櫻桃李酱汁



**ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ
СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ
И ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ**

530₽



SMELT PATE WITH PIKE CAVIAR AND CUCUMBER TARTAR
胡瓜鱼糊加狗鱼卵与青瓜塔塔

**КОФЕ
ПО-ВОСТОЧНОМУ**
ORIENTAL COFFEE
东方咖啡

190₽



АЙРАН ОТ ШЕФА

CHEF'S AYRAN DRINK
厨师长烹制爱兰

190₽



**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ**

FRIED SMELTS IN NUT COATING
坚果屑炸胡瓜鱼

510₽





КОРЮШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ

HOME SMOKED SMELTS
家常熏胡瓜鱼

610₽



МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА «ПО-ПИТЕРСКИ»

ST. PETERSBURG STYLE
PICKLED SMELTS

“圣彼得堡”腌胡瓜鱼

670₽



КОРЮШКА В ХРУСТЯЩЕЙ ТЕМПУРЕ

670₽



SMELTS IN CRISPY BATTER
天妇罗胡瓜鱼



ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

SEAFOOD PLATTER

海鲜拼盘

10900₽



ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ

BAKED KING CRAB PHALANGES WITH SAUCE

熏勘察加蟹腿配酱汁

10900₽

САЛАТЫ

Salads

沙拉

ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ

VEGETABLE SALAD WITH CRAB MEAT
AND GRILLED SHRIMPS

蔬菜沙拉配蟹肉和烤大虾

990₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH SPICES

格鲁吉亚蔬菜沙拉配香料

СВЕЖИЕ ТОМАТЫ И ОГУРЦЫ С АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs and hot pod-pepper

410₽



САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ

CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD

碳烤烟熏蔬菜沙拉

БАКЛАЖАН, ПАПРИКА И СПЕЛЫЙ ПОМИДОР, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНИ. ПОДАЕТСЯ В ХОЛОДНОМ, ЛИБО ТЕПЛОМ ВИДЕ (НА ВЫБОР)

Eggplants, paprika and ripe tomatoes grilled over charcoal with garlic and cooking herbs. Served cold or hot (of your choice)

410₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

GEORGIAN VEGETABLE SALAD WITH WALNUTS

格鲁吉亚的蔬菜沙拉配核桃

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ТОМАТОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ, ОСТРЫМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Fresh tomatoes and cucumbers with herbs, hot pod-pepper, dressed with nut sauce

440₽

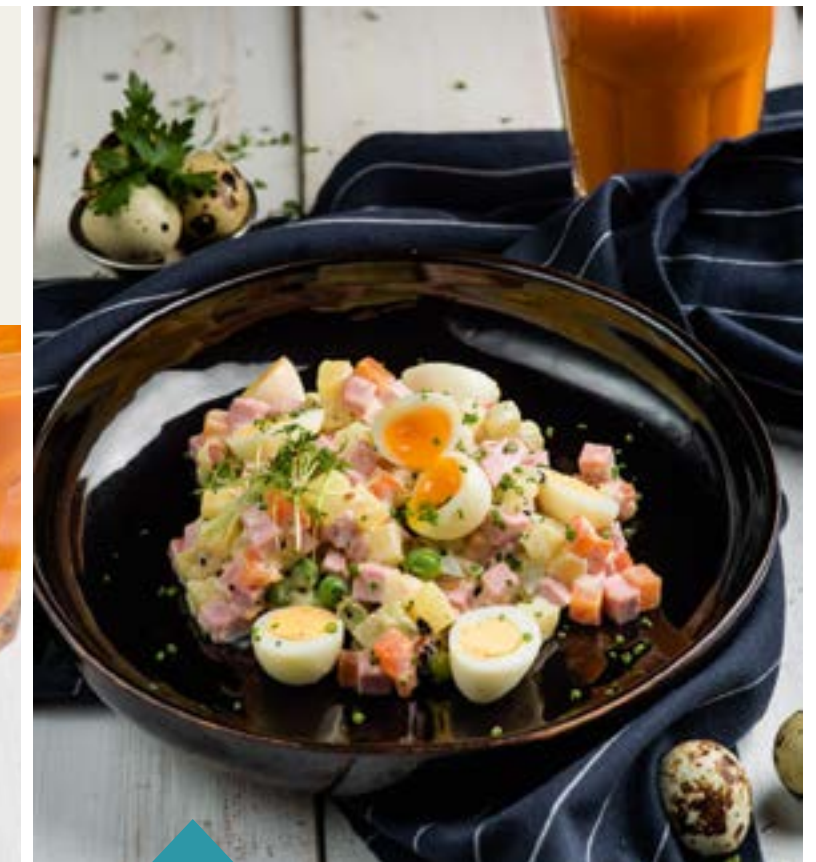


СОКО САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

SOKO SALAD WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

鸡肉蘑菇沙拉

470₽



ОЛИВЬЕ

RUSSIAN SALAD

皮衣鲑鱼

460₽



САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬИМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

BETROOT AND GOAT CHEESE SALAD WITH MANGO DRESSING

甜菜, 山羊奶酪, 芒果调料沙拉

460₽



САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

SALAD WITH EGGPLANTS
AND CREAM CHEESE

非达起司茄子沙律

590₽



САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ

SALAD WITH SMOKED
SALMON

熏鲑鱼沙拉

660₽ | 🐟

САЛАТ С ЛОСОСЕМ ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, СВЕЖИМ АВОКАДО, ОГУРЦАМИ И СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ. ЗАПРАВЛЯЕТСЯ ОРЕХОВЫМ СОУСОМ, ГАРНИРУЕТСЯ МИКСОМ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТОВ, ПРИПРАВЛЕННЫХ ЦИТРУСОВЫМ СОУСОМ

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



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN
AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

鸡肉熏山羊奶酪热沙拉

СОЧНЫЕ ЛИСТЬЯ АЙСБЕРГА И КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОЙ НА УГЛЯХ ДОМАШНЕЙ КУРИЦЫ, ХРУСТЯЩИЕ СУХАРИКИ, СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ И КОПЧЕНЫЙ СЫР

Juicy iceberg lettuce leaves and pieces of charcoal grilled domestic chicken, crispy croutons, ripe tomatoes and smoked cheese

590₽



САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ, ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

SALAD WITH RIPE VEGETABLES,
GREENS AND POACHED EGG

巴库蔬菜, 青菜, 荷包蛋沙拉

490₽

КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ

KVELLI WITH TOMATOES
番茄奶酪沙拉

490₽

САЛАТ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ, ДОМАШНЕГО СЫРА И АРОМАТНОЙ ЗЕЛЕНИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ПЕСТО ИЗ ТАРХУНА С ДОБАВЛЕНИЕМ ЗЕЛеноЙ АДЖИКИ

Homemade cheese and fragrant greens, dressed with tarragon pesto, added with green adjika



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ

WARM SALAD WITH SALMON

三文鱼暖沙拉

МИКС-САЛАТ С ТЕПЛЫМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ, ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ И ТЫКВЕННЫМИ СЕМЕЧКАМИ ПОД ЦИТРУСОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Mixed salad with warm salmon, cherry tomatoes, imeretian cheese and pumpkin seeds under citrus-mustard dressing

790₽





КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ

CRAB SALAD WITH PIKE CAVIAR AND ORANGE

橙子狗鱼子蟹肉沙律

960₽



САЛАТ С ТОМАТАМИ, СЫРОМ СУЛУГУНИ И СОУСОМ МАЦОНИ

SALAD WITH TOMATOES, SULUGUNI CHEESE AND FERMENTED MILK SAUCE

番茄, 苏尔古尼起司, 亚美尼亚酸奶酱 430₽



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И БРЫНЗОЙ

490₽



VEGETABLE SALAD WITH BAKED PAPRIKA AND BRYNDZA

蔬菜沙拉配烤红辣椒和羊奶干酪



САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ

SALAD WITH SCALLOP

鲜贝沙拉

910₽

МИКС-САЛАТ С ГРЕБЕШКОМ, АВОКАДО, БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ, ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ЗАПРАВЛЕННЫЙ ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ И ЦИТРУСОВЫМ ДРЕССИНГОМ

Mixed salad with scallop, avocado, bell pepper, sun-dried tomatoes, pine nuts dressed with olive oil and citrus sauce

САЛАТ С РУККОЛОЙ И СЫРОМ



ARUGULA AND CHEESE SALAD

芝麻菜奶酪沙拉

530₽



САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ



SALAD WITH MEAT BALLS

肉丸子沙拉

470₽



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

DRESSED HERRING / 皮衣鲱鱼

420₽



ГУАКАМОЛЕ

GUACAMOLE / 鳄梨酱

410₽



ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

ARUGULA LEAVES WITH SHRIMPS, CHERRY TOMATOES AND FRESH STRAWBERRY

芝麻叶配大虾, 圣女红果, 新鲜草莓

840₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold starters

冷盘

БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ

610₽



GEORGIAN STYLE EGGPLANTS

格鲁吉亚茄子

ОБЖАРЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ, НАЧИНЕННЫЕ
ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И АДЖИКОЙ

*Fried eggplants stuffed
with nut butter and adjika*



КАПЕРСЫ

CAPERS

刺山柑

270₽



ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ

SUN-DRIED TOMATOES IN OIL

风干油番茄

290₽



МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ

BLACK AND GREEN OLIVES

油橄榄, 橄榄

290₽



АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ

MARINATED ARTICHOKES
IN OIL

油腌朝鲜蓟

410₽



ПХАЛИ

PKHALI

高加索开胃菜



350₽

ИЗ МОРКОВИ
Carrot
胡萝卜

390₽

ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА
Spinach
新鲜菠菜

350₽

ИЗ КАПУСТЫ
И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ
Cabbage / beet
白菜和新甜菜

ОСТРОВАТЫЕ БИТОЧКИ ИЗ МОРКОВИ, ИЗ СВЕЖЕГО ШПИНАТА, ИЗ КАПУСТЫ И МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ (НА ВЫБОР) С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ И АДЖИКИ

Spicy carrot, fresh spinach, cabbage/new beetroot (at choice) rissoles with addition of nut butter and adjika sauce



АССОРТИ СОЛЕНИЙ

ASSORTED PICKLES / 泡菜大盘

420₽



ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

EGGPLANT SPREAD

茄子酱

510₽

МЕЛКО РУБЛЕННЫЕ ТУШЕННЫЕ ПАПРИКА, БАКЛАЖАН И СПЕЛЫЙ ТОМАТ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

Finely sliced stewed paprika, eggplants and ripe tomatoes with herbs and garlic



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

HERRING WITH POTATOES

鲱鱼配土豆

450₽



САЦИВИ

SATSIVI

香辣核桃调味汁肉菜

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ БАЖА

Traditional Georgian dish. Tender pieces of chicken leg quarter under hazhe nut sauce



470₽



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES AND GREENS

时令蔬菜和绿色

570₽



БЕЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ

PICKLED CEPES / 腌蘑菇

470₽



УСТРИЦА*

OYSTER* / 牡蛎1个

* СОРТ, ПОЖАЛУЙСТА, УТОЧНЯЙТЕ У ОФИЦИАНТА
* PLEASE CHECK THE SORT WITH YOUR WAITER

1 ШТУКА

1 ПИЕСЕ

450₽



МЯСНОЕ АССОРТИ

ASSORTED MEAT

肉大盘

410₽

КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА
Smoked turkey

熏火鸡



470₽

БУЖЕНИНА
Cold boiled pork

炖猪肉



560₽

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
Boiled beef tongue

煮牛舌



450₽

КУРИНЫЙ РУЛЕТ
Chicken roll

鸡肉卷





СЫРНАЯ ТАРЕЛКА
CHEESE PLATTER / 奶酪拼盘

890₽

АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ
HOMEMADE CHEESE PLATTER / 什锦家常奶酪

590₽



АССОРТИ САЛА
LARD PLATTER / 什锦板油

560₽



КАРПАЧО ИЗ СИБАСА
SEA BASS CARPACCIO
意式薄切黑鲈鱼

670₽



КАРПАЧО ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON CARPACCIO / 意式薄切三文鱼

770₽



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ 690₽ |

SALMON TARTARE / 鞑鞑三文鱼



МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ
MOZZARELLA WITH RIPE TOMATOES

马苏里拉奶酪配熟西红柿

660₽



СИГ СЛАБОЙ СОЛИ
SOFT-SALTED WHITEFISH
WITH YOUNG POTATOES
轻腌白鲑

590₽



СКУМБРИЯ ПРЯНОГО ПОСОЛА
SPICY-SALTED MACKEREL
什锦板油

530₽



АССОРТИ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОЛЕНИНЫ

ASSORTED VENISON PLATTER (ARKHANGELSK)

阿尔汉格尔斯克什锦鹿肉



660₽



КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF CARPACCIO

意式薄切生牛肉

790₽



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF TARTARE / 牛肉塔塔

810₽



ТАРТАР ИЗ ДИКОГО ТУНЦА

WILD TUNA TARTARE

鞞鞞野生金枪

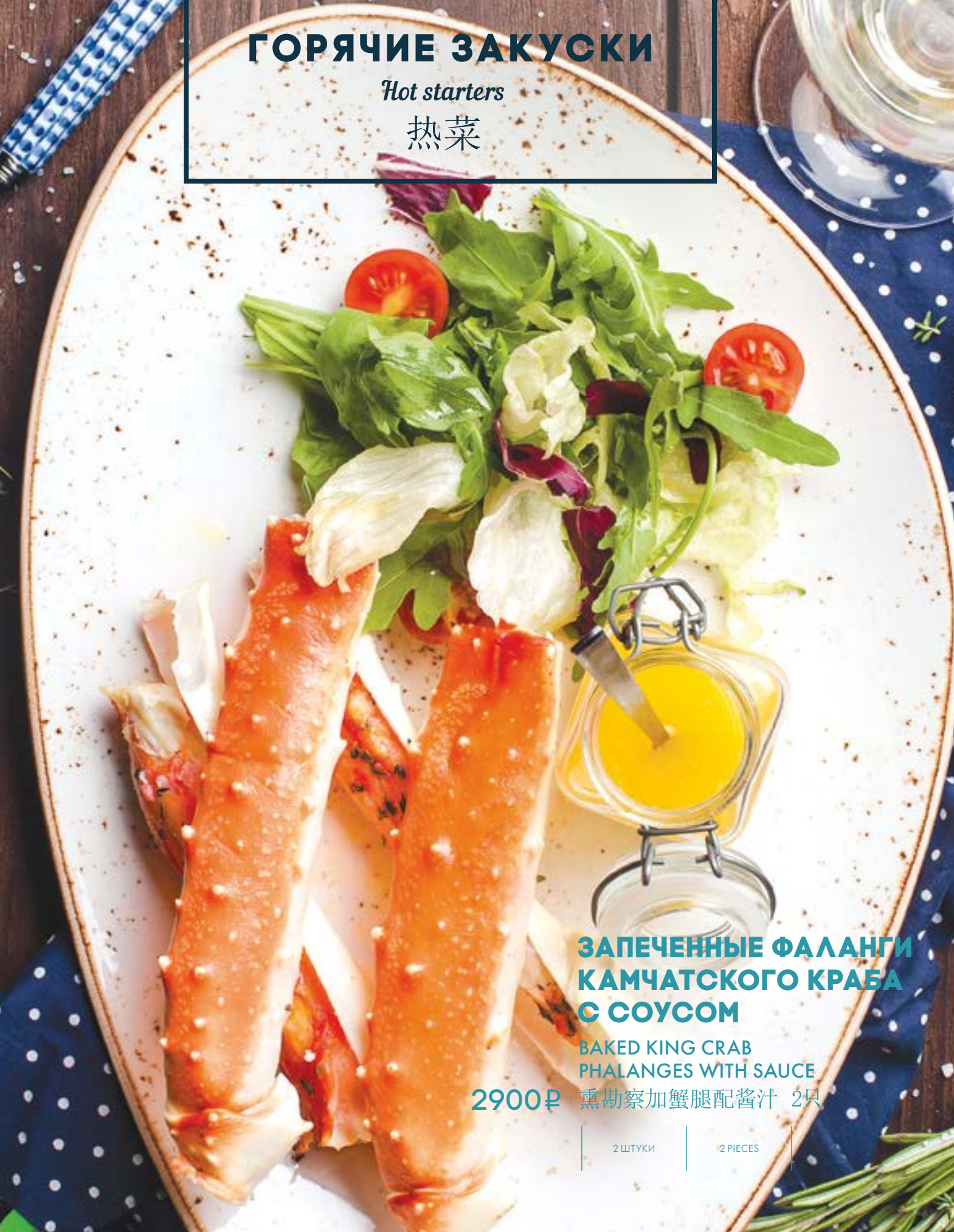
790₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot starters

热菜



ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ

BAKED KING CRAB
PHALANGES WITH SAUCE

2900₽ 熏勘察加蟹腿配酱汁 2只

2 ШТУКИ

2 PIECES

КУТАБЫ

Kutaby
库塔比烤饼

С КАРТОФЕЛЕМ 270₽ 
WITH POTATOES / 配土豆

С СЫРОМ 330₽ 
WITH CHEESE / 配奶酪

С ЗЕЛЕНЬЮ 350₽ 
WITH GREENS / 配青菜

С БАРАНИНОЙ 390₽ 
WITH LAMB / 配羊肉



БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ

RACHIN STYLE EGGPLANTS / 拉恰式茄子

ТОНКИЕ ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА, ОБЖАРЕННЫЕ В ЯИЧНОМ КЛЯРЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ СВЕЖИХ ТОМАТОВ, СПЕЦИЙ И КОПЧЕНОГО СЫРА СУЛУГУНИ

Thin slices of eggplant fried in egg batter with addition of fresh tomatoes, spices or and smoked suluguni cheese

570₽

МАМАЛЫГА С СЫРОМ

MAMALIGA WITH CHEESE

玉米面粥配奶酪

310₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С СЫРОМ СУЛУГУНИ ИЛИ КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ (НА ВЫБОР)

National georgian dish. Thickly boiled corn grits. A perfect complement to both hot and cold dishes. (of your choice)



МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

玉米面饼配羊奶干酪

390₽

НАЦИОНАЛЬНЫЕ ЗОЛОТИСТЫЕ ЛЕПЕШКИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ. ПОДАЮТСЯ С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

Traditional golden corn flatbreads with Suluguni cheese and fresh tarragon. Served with satssebeli sauce



ЭЛАРДЖИ

ELARDGI / 艾拉尔之

340₽

НАЦИОНАЛЬНОЕ ГРУЗИНСКОЕ БЛЮДО. КРУТО ЗАВАРЕННАЯ КУКУРУЗНАЯ КРУПА С СЫРОМ СУЛУГУНИ. ЯВЛЯЕТСЯ ПРЕКРАСНЫМ ДОПОЛНЕНИЕМ К ГОРЯЧИМ И ХОЛОДНЫМ БЛЮДАМ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

National Georgian dish. Thickly boiled corn grits with suluguni cheese. A perfect complement to both hot and cold dishes. Served with fermented milk



ЧЕБУРЕКИ

Chiburekki
羊肉大馅饼

С СЫРОМ 330₽ 
WITH CHEESE / 配奶酪

С ТЕЛЯТИНОЙ 390₽ 
WITH VEAL / 配小牛肉

С БАРАНИНОЙ 410₽ 
WITH LAMB / 配羊肉

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

KNARKALIA LOBIO / «哈尔卡里亚» 焖豆角

ЦЕЛЬНАЯ КРАСНАЯ ФАСОЛЬ, ОБЖАРЕННАЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ И АДЖИКОЙ

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

430₽



ЖАРЕННЫЙ ИЛИ КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ (НА ВЫБОР) СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ

FRIED OR SMOKED SULUGUNI CHEESE (OF YOUR CHOICE) WITH FRESH TOMATOES

煎奶酪 (羊奶干酪或是熏羊奶干酪可选) 配鲜番茄

510₽



ДОЛМА

С БАРАНИНОЙ / СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

DOLMA WITH MUTTON / WITH PORK AND BEEF

葡萄叶羊肉卷 配羊肉 / 猪肉和牛肉

510₽



МЯСНАЯ НАЧИНКА (НА ВЫБОР) С РИСОМ И СПЕЦИЯМИ, ЗАВЕРНУТАЯ В МАЛОСОЛЬНЫЙ ВИНОГРАДНЫЙ ЛИСТ. ПОДАЕТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

Meat stuffing (of your choice) with rice and spices, wrapped in soft-salted grape leaf. Served with garlic sauce



ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ОЛАДУШКАМИ ИЗ КАБАЧКА

CHEF-SALTED SALMON WITH ZUCCHINI PANCAKES

大使三文鱼配西葫芦油炸煎饼

710₽



АЧМА С МАЦОНИ

ACHMA WITH MATSONI / 阿奇马配酸牛奶

МНОГОСЛОЙНЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ ИЗ ТОНКО РАСКАТАННОГО ТЕСТА И СЫРА СУЛУГУНИ. ПОДАЕТСЯ С МАЦОНИ

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

410₽



ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ

CHICKEN SHAWARMA WITH SPICY SATSEBELI SAUCE
沙威玛配鸡腿肉和格鲁吉亚辣酱

490₽





ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

KNACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

熏起司面包

550₽



ПЕНОВАНИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

RENOVANI WITH POTATOES AND MUSHROOMS

千层起司饼

СЛОЕННЫЙ ХАЧАПУРИ

Puff pastry khachapuri

390₽



ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ

CHARCOAL GRILLED KNACHAPURI

炭烧起司面包

390₽

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

MINGRELIAN KNACHAPURI

梅格列尔格鲁吉亚奶渣饼

ТРАДИЦИОННЫЙ КРУГЛЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ

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

550₽



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

GURIAN KNACHAPURI

力亚的格鲁吉亚奶酪面包

ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ В ФОРМЕ ПОЛУМЕСЯЦА С СЫРОМ СУЛУГУНИ И РУБЛЕННЫМ ОТВАРНЫМ КУРИНЫМ ЯЙЦОМ ВНУТРИ

Half-moon shaped pot pie stuffed with Suluguni cheese and chopped boiled eggs

490₽



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

ADJARIAN KNACHAPURI

阿扎尔格鲁吉亚奶渣饼

ЛОДОЧКА ИЗ ПЫШНОГО СДОБНОГО ТЕСТА С ДОМАШНИМ СЫРОМ, ЯЙЦОМ И МАСЛОМ

Boat-shaped pie with homemade cheese, egg and butter

550₽

ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ

KNACHAPURI WITH TUNA

格鲁吉亚奶渣饼配金枪鱼

750₽



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО

610₽

KNACHAPURI FROM AUNT ALISO
爱利索大嫂格鲁吉亚奶渣饼



КУБДАРИ

KUBDARI
库巴达尔

630₽



ОСТРОВАТЫЙ ДОМАШНИЙ ПИРОГ
С РУБЛЕННЫМ МЯСОМ
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Spicy homemade pie with
minced pork-and-beef and
Georgian spices*



КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ

440₽

KABARDIAN STYLE PIE WITH POTATOES
卡巴尔达土豆饼



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIAN KNACHAPURI
伊麦列京格鲁吉亚奶渣饼

ПИРОГ С ДОМАШНИМ ИМЕРЕТИНСКИМ
СЫРОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

*Pie with homemade Imeretian
cheese and Suluguni cheese* 490₽

СУПЫ

Soups
汤



КЮФТА-БОЗБАШ

АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ СУП С СОЧНОЙ ТЕФТЕЛЬЮ,
КАРТОФЕЛЕМ, ТУШЕНОЙ БАРАНЬЕЙ НОЖКОЙ,
С ЗАЖАРКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГОРОХОМ НУХУТ

KYUFTA-BOZBASH

*Azerbaijani soup with meatballs, potatoes,
stewed lamb leg, vegetables
and chickpeas*

640₽



宽幅塔-脖子八十

**ГОРОХОВЫЙ СУП
С КОПЧЕНЫМИ
СВИНЫМИ РЕБРАМИ**

390₽



PEA SOUP WITH SMOKED PORK RIBS

豌豆汤



**КУРИНЫЙ СУП
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE NOODLES

鸡汤与家常面条

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ,
ГРИБАМИ И ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ

Chicken broth with homemade noodles,
mushrooms and quail eggs

370₽



ХАРЧО

С ТЕЛЯТИНОЙ /
С БАРАНИНОЙ

KNARCHO
WITH VEAL /
WITH MUTTON

羊肉汤 (高加索菜) 牛肉/
羊肉

460₽



ТРАДИЦИОННЫЙ ОСТРЫЙ ГРУЗИНСКИЙ СУП С РИСОМ, КУСОЧКАМИ НЕЖНОЙ ТЕЛЯТИНЫ
ИЛИ БАРАНИНЫ (НА ВЫБОР) И АРОМАТНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Traditional Georgian spicy soup with rice, tender slices of veal
or lamb (of your choice) and Georgian spices



**КАРТОФЕЛЬНЫЙ
КРЕМ-СУП С
ЛИСИЧКАМИ**



CREAM OF POTATO SOUP
WITH CHANTERELLES

土豆浓汤配鸡油菌

570₽



БОРЩ

BEETROOT SOUP BORSCH

罗宋汤

410₽



**КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**

390₽

CREAM OF BROCCOLI SOUP WITH SMOKED
SALMON AND CREAM CHEESE

熏三文鱼和奶油奶酪西兰花奶油汤



УХА

FISH SOUP / 鱼汤

510₽



ТОМ ЯМ

TOM YUM

冬荫

670₽



ХАШЛАМА

HASHLAMA

哈市拉马

НАВАРИСТЫЙ БУЛЬОН С ЗЕЛЕНЬЮ, ОТВАРНЫЕ КУСОЧКИ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГРУДИНКИ ПОДАЮТСЯ ОТДЕЛЬНО

Rich broth with herbs, boiled pieces of veal brisket are served separately.

610₽



ПАСТА

Pasta

意大利面食



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

TAGLIATELLE WITH SMOKED
SALMON IN CREAM SAUCE
意大利干面条用奶油
酱熏鲑鱼

790₽





**СПАГЕТТИ
ПОМИДОРНИ**

SPAGHETTI POMIDORINI / 破谜多利尼 意粉

490₽



КАРБОНАРА

CARBONARA / 卡里布噢纳拉

610₽



**СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ** 1290₽

SPAGHETTI WITH SEAFOOD / 意粉海鲜



СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

SPAGHETTI BOLOGNESE / 博洛尼亚意粉

590₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Main course

热菜



**ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ
СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ**

DORADO FILLET IN TOMATO SAUCE
WITH POTATOES

番茄酱鲷鳎片配土豆

990₽

ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ / СО
СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

KNINKALI

WITH MUTTON /
WITH PORK-AND-BEEF/

格鲁吉亚羊肉饺子/
猪肉和牛肉

БОЛЬШИЕ ГРУЗИНСКИЕ
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ С МЯСНОЙ
НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР
И АРОМАТНЫМИ СПЕЦИЯМИ

*Georgian large
homemade dumplings
with spices and meat
stuffing of your choice*

1 ШТУКА

1 PIECE

120₽



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

SIBERIAN PELMENI
WITH SOUR CREAM

西伯利亚饺子配酸奶油

450₽



ЧАХОХБИЛИ СНАКНОКНВИЛ / 恰霍赫比利

НЕЖНЫЕ КУСОЧКИ КУРИНОГО БЕДРА, ОБЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ, СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ

Chicken pieces roasted with onion, fresh tomatoes and Georgian spices

590₽



ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI / 察术术里



690₽

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

*Veal pieces stewed with vegetables, greens
and fragrant Caucasian spices*



КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ С ПЮРЕ

HOMESTYLE CUTLETS
WITH MASHED POTATOES
家常肉饼配土豆泥



650₽



ВОК С КУРИЦЕЙ

CHICKEN STIR-FRY

炒锅鸡

590₽



ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice) with chicken and
vegetables in soy sesame sauce*



ВОК С КРЕВЕТКАМИ

SHRIMP STIR-FRY

炒锅大虾

690₽

ЛАПША НА ВЫБОР: УДОН ИЛИ РИСОВАЯ ЛАПША
С КРЕВЕТКАМИ И ОВОЩАМИ В СОЕВО-КУНЖУТНОМ СОУСЕ

*Udon or rice noodles (of your choice)
with shrimps and vegetables in soy sesame sauce*

**РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**
FISH CUTLETS WITH MASHED POTATOES

鱼肉饼配土豆泥

 690₽



**КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ
С КУКУРУЗНЫМ ПЮРЕ
И МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ** 660₽
TURKEY CUTLETS WITH CORN MASHED
POTATOES AND SOFT-SALTED CUCUMBER
火鸡肉饼配玉米泥和微咸黄瓜



**БЕФСТРОГАНОВ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

БЕЕF STROGANOFF WITH CEPES AND MASHED POTATOES
俄式炒牛肉配牛肝菌和土豆泥

750₽



**ОДЖАХУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ**

MINGRELIAN ODZHAKHURI
梅格列尔格鲁吉亚土豆烤肉

690₽



КУСОЧКИ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ КИНЗЫ И АДЖИКИ

*Pork pieces and potatoes in tomato sauce with coriander
leaves and adjika*



**СЕМГА,
ЗАПЕЧЕННАЯ
В ФОЛЬГЕ**

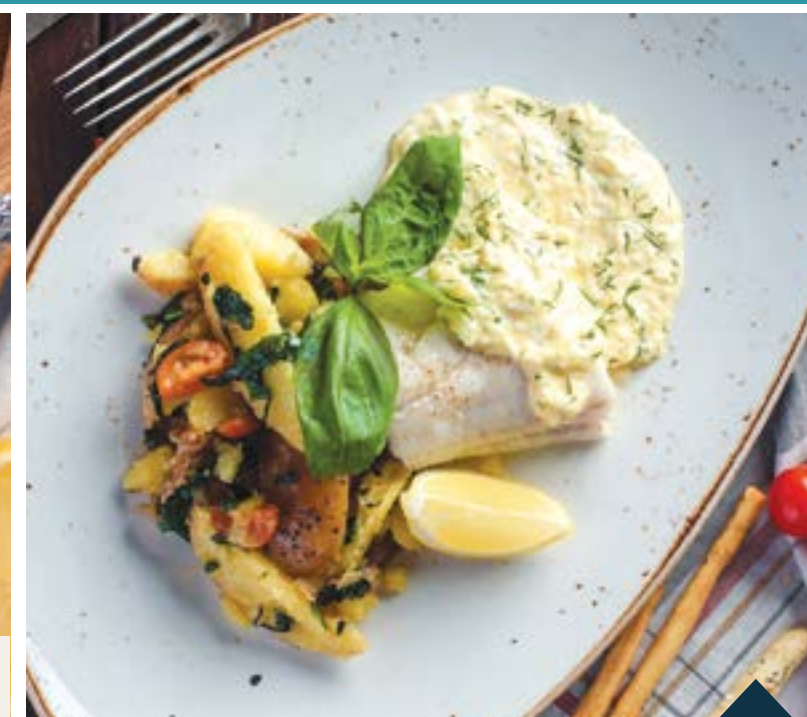
FOIL-BAKED
SALMON
锡箔纸熏大马哈鱼

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ.
ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

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



890₽



СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

POLISH STYLE PIKE PERCH / 波兰苏达克

750₽





**МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ**

VEAL MEDALLIONS WITH CEPES
小牛肉卷配白蘑菇

990₽



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ 690₽
MUTTON PILAF / 羊肉饭



НОВОЗЕЛАНДСКАЯ КОНГРИО В КОКОСОВОМ СОУСЕ 790₽

NEW ZEALAND CUSK-EEL IN COCONUT SAUCE
新西兰鲷鲷配椰子酱

790₽



ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС С БРОККОЛИ

FAR EASTERN HALIBUT WITH BROCCOLI
远东庸鲽配西兰花

1190₽



ПАЛТУС В ПЕРГАМЕНТЕ

HALIBUT BAKED IN PARCHMENT / 羊皮纸包考鲽

1050₽



**ЗУБАТКА С БАЗИЛИКОВЫМ
ПЮРЕ И ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ**

WOLFFISH WITH BASIL MASHED POTATOES
AND SUN-DRIED TOMATOES
狼鱼配土豆泥和腊番茄

790₽



**ЯЗЫК ТЕЛЕНКА
В ВИННОМ СОУСЕ
С ХРЕНОМ**



VEAL TONGUE IN WINE SAUCE
WITH HORSE RADISH / 牛腱口条
配葡萄酒酱和辣根 **690₽**



**РОСТОВСКАЯ УТИНАЯ ГРУДКА ТЕППАН
С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ
И ЯГОДНЫМ БАРБЕКЮ**

TEPPANYAKI ROSTOV DUCK BEAST WITH
CARAMELIZED APPLES AND BERRY BARBECUE
罗斯托夫式铁板烧鸭胸肉配焦糖苹果和烤浆果



760₽



690₽



ЧАНАХИ

CHANAKHI / 恰纳希

ТУШЕНАЯ МЯКОТЬ БАРАНИНЫ В АРОМАТНОМ
НАВАРИСТОМ БУЛЬОНЕ С ОВОЩАМИ

*Stewed mutton fillet in fragrant rich
broth with vegetables*

**ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

VEAL CHEEKS WITH MASHED POTATOES
牛腮土豆泥



770₽



ЯГНЕНОК С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

LAMB WITH LENTILS / 羊羔肉配兵豆



760₽



ЦИЦИЛА

TSISILA

油烤鸡雏

ЦЫПЛЕНОК, ЗАПЕЧЕННЫЙ ДО ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ С НАЦИОНАЛЬНЫМИ ГРУЗИНСКИМИ
СПЕЦИЯМИ. ПОДАЕТСЯ С СОУСОМ ТКЕМАЛИ

*Golden fried chicken with national Georgian spices.
Served with tkemali sauce*

810₽





КУЧМАЧИ

KUCHMACHI / 库奇玛奇

НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ПОТРОШКА, ОБЖАРЕННЫЕ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ, СПЕЦИЯМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

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

610₽



ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI
奇科梅卢里

ОБЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК ПО-ЧКМЕРСКИ В СМЕТАННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Chicken roasted in sour cream and garlic sauce

810₽



КАРЕЛЬСКАЯ ФОРЕЛЬ С ЛУКОМ ПОРЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

KARELIAN TROUT WITH LEEK IN CREAM SAUCE

卡累利阿鳟鱼配韭葱与奶油酱

890₽



БЛЮДА НА УГЛЯХ

Charcoal-grilled dishes

碳烤蔬菜



ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА

LAMB LOIN KEBAB

羊肉里脊肉烤串



890₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**

CHICKEN LULA KEBAB / 鸡肉香肠配櫻桃李酱汁

550₽



**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**

CHICKEN LEG QUARTER KEBAB / 鸡腿肉烤串

590₽



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

PORK KEBAB
猪肉烤串

590₽



**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАШКА**

LAMB LULA KEBAB
羊肉香肠

650₽



**ЛОСОСЬ
НА УГЛЯХ**
CHARCOAL-GRILLED SALMON /
碳烤三文鱼

890₽



ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL KEBAB / 小牛肉烤串

860₽



**ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**
LAMB FILLET KEBAB / 羔羊肉烤串

830₽



**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ**

VEAL LIVER KEBAB / 牛肝烤串

590₽



ДОРАДО
DORADO
金头鲷

950₽



СИБАС
SEA BASS / 黑鲈鱼

950₽



РИБАЙ СТЕЙК
RIBEYE STEAK / 肋眼牛排

2390₽



**КРЕВЕТКИ
КОРОЛЕВСКИЕ**
ROYAL PRAWNS / 大对虾

1690₽

**СТЕЙК ИЗ
ДИКОГО ТУНЦА**

WILD TUNA STEAK / 野金枪鱼排

1490₽



**ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА
С КАРТОФЕЛЕМ**
VEAL RIBS WITH POTATOES / 牛犊肋骨配土豆



960₽

**КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО
ЯГНЕНКА**

RACK OF LAMB (NEW ZEALAND)
新西兰羊排



1990₽



БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ КОПТИЛЬНИ

Home smoked dishes
家常熏制菜肴

СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАРТАР

MACKEREL WITH BOILED POTATOES
AND TARTARE SAUCE

鲭鱼煮土豆配塔塔酱

950₽



ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ

KARELIAN TROUT FILLET WITH VEGETABLES / 卡累利阿鳟鱼片配蔬菜

890₽



СИБАС С ОВОЩАМИ

SEA BASS WITH VEGETABLES / 黑鲈鱼配蔬菜

950₽





ГАРНИРЫ
Garnish
配菜

ОВОЩИ ГРИЛЬ С СОУСОМ В АССОРТИМЕНТЕ

GRILLED VEGETABLES WITH ASSORTED SAUCE

多种口味烧烤蔬菜配酱

100г **195₽**

ЦУКИНИ
zucchini
西葫芦

БАКЛАЖАН
eggplant
茄子

ЧЕРРИ
cherry
tomatoes
圣女果

ШАМПИньОНЫ
field
mushrooms
白蘑菇

ПАПРИКА
paprika
菜椒

**ПОЧАТОК
КУКУРУЗЫ**

ОТВАРНАЯ В МОЛОКЕ/
ЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ (НА ВЫБОР)

CORN ON THE COB

boiled in milk /
grilled (of your choice)

玉米棒子 190₽



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

MASHED POTATOES / 土豆泥

190₽



**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
С СЕЗОННЫМИ ГРИБАМИ**

FRIED POTATOES WITH SEASONAL MUSHROOMS / 炸土豆蘑菇

310₽

ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ

STEWED SPINACH WITH CHERRY TOMATOES
AND EDAMAME
焖菠菜配圣女果和毛豆

410₽



МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ

MIXED BROCCOLI AND
CAULIFLOWER WITH PARMESAN
(GRILLED OR STEAMED (OF YOUR CHOICE))
什锦西兰花, 菜花, 帕马森乾酪

410₽



ЛУК ПОРЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

LEEK IN CREAM SAUCE / 奶油酱韭葱

390₽



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

FRENCH FRIES / 薯条

220₽



МИКС РИСА С МИНДАЛЕМ

MIXED RICE WITH ALMONDS / 什锦米饭配杏仁

260₽

ХЛЕБ

Bread / 面包

ЛАВАШ

ИЗ ТАНДЫРА

LAVASH COOKED IN TANDOOR

馕坑烤饼

АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ

ARMENIAN LAVASH / 亚美尼亚烤饼

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

HOMEMADE BREAD / 家常面包

БЕЛЫЙ ИЛИ ЧЕРНЫЙ (НА ВЫБОР)

White or black (of your choice)



СОУСЫ

Sauces / 酱汁

САЦЕБЕЛИ 90₽

SATSEBELI

格鲁吉亚酱汁

ТКЕМАЛИ 90₽

TKEMALI

樱桃李酱汁

ЧЕСНОЧНЫЙ 90₽

GARLIC

大蒜酱汁

ТАРТАР 90₽

TARTARE

达达酱

НАРШАРАБ 110₽

NARSHARAB

石榴调味汁

ТОЛЕДО 110₽

TOLEDO

托勒多酱汁

НЬЮ-ЙОРК 130₽

NEW YORK

纽约酱汁

МАЦОНИ 140₽

MATSONI

酸牛奶



ДЕСЕРТЫ

Desserts

甜点



**ДОМАШНИЙ
СМЕТАНИК**

HOMEMADE SOUR CREAM CAKE
家常酸奶油蛋糕

490₽

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

ICE-CREAM IN ASSORTMENT

各种冰激凌

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

*Vanilla / chocolate / creme brulee /
pistachio / green tea*

1 ШАРИК
1 SCOOP

110₽



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

SORBETS IN ASSORTMENT

各种雪芭

ЛАЙМ / МАНГО-МАРАКУЙЯ / КЛУБНИКА

*Lime / mango-passion fruit /
strawberry*

1 ШАРИК
1 SCOOP

110₽



ПЕЛАМУШИ

PELAMUSHI

葡萄汁甜冻

ГРУЗИНСКИЙ ГУСТОЙ ПУДИНГ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА
И КУКУРУЗНОЙ МУКИ

*Georgian dense pudding made of grape juice
and corn meal*

230₽



КАДА

KADA

卡达

240₽

МЯГКОЕ ДОМАШНЕЕ
ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

*Homemade vanilla
cookies*



ЧУРЧХЕЛА

CHURCHKHELA

丘奇赫拉

230₽



ГРУЗИНСКОЕ НАЦИОНАЛЬНОЕ ЛАКОМСТВО
НА ОСНОВЕ ПЕЛАМУШИ С ФУНДУКОМ ИЛИ
ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ НА ВЫБОР

*National Georgian sweets made
of pelamushi and hazel-nuts or
walnuts of your choice*

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ В АССОРТИМЕНТЕ

HOMEMADE JAMS
IN ASSORTMENT

家常什锦果酱

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ / КИЗИЛ / БЕЛАЯ ЧЕРЕШНЯ / МАЛИНА / ЧЕРНИКА
НАЦИОНАЛЬНОЕ ВАРЕНЬЕ И ДЖЕМ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПО ДОМАШНЕМУ РЕЦЕПТУ

*National jams, cooked by home recipe / walnut / dogwood /
white sweet cherry / raspberry / blueberry*

多种口味家常果酱 / 核桃 / 山茱萸 / 白樱桃 / 覆盆子 / 黑果越橘

270₽



**МАЦОНИ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**
MATSONI WITH HONEY AND WALNUTS
酸奶配蜂蜜核桃

ДОМАШНИЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ С МЕДОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Homemade fermented milk dessert
with honey and walnuts*

270₽

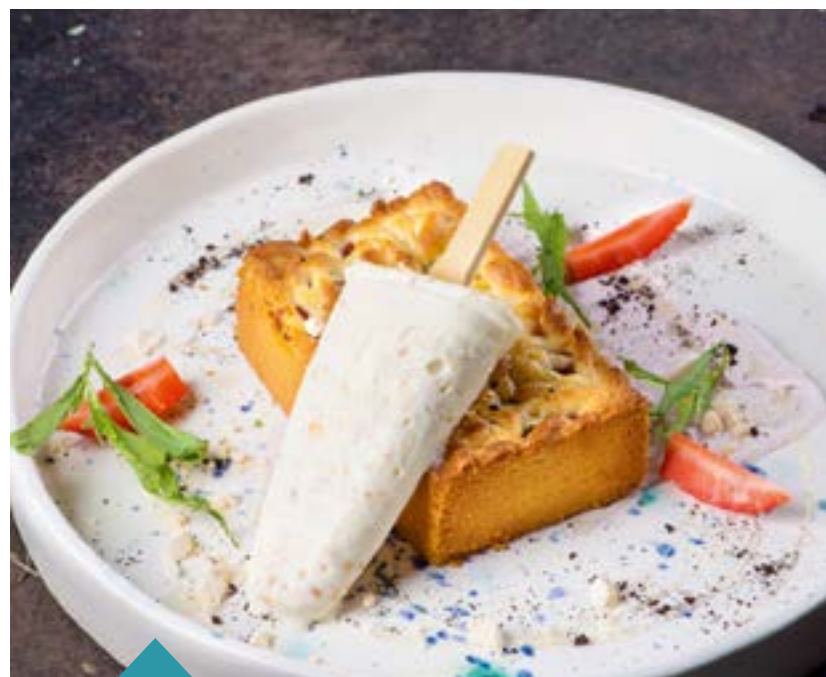


**ДОМАШНИЙ ПИРОГ
С РЕВЕНЕМ, КЛУБНИКОЙ
И ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ**

HOMESTYLE PIE WITH RHUBARB, STRAWBERRY
AND HOMEMADE ICE-CREAM

大黄草莓家常大馅饼配家常冰淇淋

410₽



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
CARROT CAKE / 胡萝卜蛋糕

370₽



МАКОВЫЙ ТОРТ
POPPY CAKE / 罂粟子蛋糕

БИСКВИТНЫЙ ТОРТ С МАКОМ.
ПОДАЕТСЯ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ
И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ

*Sponge cake with poppy, served with
caramel and vanilla sauces*

370₽



АРАХИСОВЫЙ ТОРТ
PEANUT CAKE / 花生蛋糕

390₽



БАНАНОВЫЙ ТОРТ
BANANA CAKE / 香蕉蛋糕

370₽



ЗГАПАРИ
ZGARARI / 兹加帕里

МЕДОВО-ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С НЕЖНЫМ КРЕМОМ.
УКРАШАЕТСЯ СВЕЖЕЙ МАЛИНОЙ

*Honey-chocolate dessert with tender cream
and fresh raspberry*

410₽



МЕДОВИК
HONEY CAKE / 蜂蜜蜜饼

410₽





ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ С ДОМАШНИМ МОРОЖЕНЫМ

BLUEBERRY PIE
WITH HOMEMADE ICE-CREAM

黑果越橘派配
家常冰淇淋

430₽



ТИРАМИСУ

TIRAMISU / 提拉米苏

390₽

ЧИЗКЕЙК

CHEESE CAKE / 乳酪蛋糕

410₽



НАПОЛЕОН

NAPOLEON / 拿破仑蛋糕

410₽



ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА

CHOCOLATE BOX / 巧克力

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ
И ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Warm chocolate dessert with vanilla ice-cream
and chocolate sauce

410₽

ДЕСЕРТ С МАСКАРПОНЕ, МОРОЖЕНЫМ И МАРАКУЙЕЙ

DESSERT WITH MASCARPONE CHEESE,
ICE-CREAM AND PASSION FRUIT

马斯卡布尼奶酪甜点配冰激凌和百香果

510₽



ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

HAZELNUT CAKE / 榛子蛋糕

510₽



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

MERINGUE WITH BUTTER CREAM

奶油蛋白苏甜点心

430₽

ДОМАШНЕЕ БЕЗЕ С НЕЖНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, СВЕЖЕЙ
КЛУБНИКОЙ, МИНДАЛЬНЫМИ ЛЕПЕСТКАМИ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Homemade meringue with tender butter cream,
fresh strawberries, almond slices and berry sauce



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUIT / 应季水果

960₽



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ПЛАТО КОРЮШКИ	600/120/90/50/30/30/30/10/10	16	28	1	3644
ПАШТЕТ ИЗ КОРЮШКИ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ С ОГУРЕЧНЫМ ТАРТАРОМ	90/40/20/15	17	61	13	672
АЙРАН ОТ ШЕФА	220	5	1	8	143
ЖАРЕНАЯ ОРЮШКА В ОРЕХОВОЙ ПАНИРОВКЕ	120/30/5	27	75	13	817
КОРЮШКА В ХРУСТЯЩЕЙ ТЕМПУРЕ	150/30/3	34	66	31	848
КОРЮШКА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ	220/90/30	37	28	0	412
КОРЮШКА С ТЕМАЛИ	215/30/5	37	99	1	1075
КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ	40/20	2	7	17	139
МАРИНОВАННАЯ КОРЮШКА "ПО-ПИТЕРСКИ"	200/120/40/12	42	54	62	907
ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ	1500/150/90	235	106	34	2028
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ	700/170/90	131	171	4	2076

САЛАТЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КРАБОВЫЙ САЛАТ СО ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ И АПЕЛЬСИНАМИ	170/1	16	17	9	43
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	330/5/2	21	52	18	626
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	280/2	7	2	14	257
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ	230/2	2	0	9	43
ОЛИВЬЕ	190/30/1	16	35	23	474
ЛИСТЬЯ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ, ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ	160/60/30	21	19	14	314
САЛАТ С ГРЕВЕШКОМ	255/5	21	25	26	413
САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	300	8	17	37	336
САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ НА УГЛЯХ ОВОЩЕЙ	200/2	3	0	16	73
САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ	220	12	23	1	298
ОВОЩНОЙ САЛАТ С МЯСОМ КРАБА И КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ	250/50/1	21	2	12	313
САЛАТ СО СВЕКЛОЙ, КОЗЬМЫМ СЫРОМ И МАНГОВОЙ ЗАПРАВКОЙ	280	7	34	19	414
КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ	220	19	36	5	421
САЛАТ С ТОМАТАМИ, СЫРОМ СУЛУГУНИ И СОУСОМ МАЦОНИ	200/40/50	12	1	9	175
САЛАТ С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ	320	17	66	41	826
СОКО САЛАТ С КУРИЦЕЙ	120/40/60	16	37	5	413
ГУАКАМОЛЕ	260	2	15	11	184
САЛАТ С РУККОЛОЙ И СЫРОМ	220	21	31	5	382
ОВОЩНОЙ САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ ПАПРИКОЙ И СЫРОМ ЧЕЧИЛ	240	13	24	38	418
САЛАТ СО СПЕЛЫМИ ОВОЩАМИ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	180/40	15	26	6	316
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ	190/60/5	25	27	28	459
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ	250	31	39	19	548

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СИГ СЛАБОЙ СОЛИ	120/100/25/20	32	4	62	731
КОПЧЕНАЯ ИНДЕЙКА	100/15	2	52	3	550
АРТИШОКИ, МАРИНОВАННЫЕ В МАСЛЕ	100	2	7	4	83
АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ	160/80/60/50/10/1	65	66	9	888
БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ	260/5/2	1	35	16	414
БУЖЕНИНА	100/2	21	5	0	129
ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ	50	0	7	11	110
ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ	180/65/15/10	8	39	5	583
КАПЕРСЫ	30	1	0	1	7
КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ	100/30/30	25	23	1	307
КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ	100/25/28/1	23	11	1	234
КАРПАЧЧО ИЗ СИБАСА	100/40/25/18/2	29	18	4	294
КУРИНЫЙ РУЛЕТ	120/9	31	29	1	386
БЕЛЫЕ МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ	170	4	26	5	271
МОЦАРЕЛЛА СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ	125/120/30/10/2	21	57	15	656
ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ	100	18	16	94	592
ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК	100/30/20/2	17	2	5	265
ПХАЛИ	150/5/5/1	6	15	16	219

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	150/20/10/1	11	34	11	393
ПХАЛИ ИЗ МОРКОВИ	158	7	32	17	383
АССОРТИ САЛА	170/80/6/15/2	17	155	6	1707
САЩИВИ	230/3	26	46	6	545
СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	355/85/10	5	0	18	92
СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	100/120/20/5/1	2	24	19	374
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	135/30/25/15	39	46	27	675
ТАРТАР ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/15/8/2	25	14	5	243
ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ	130/85/1	34	22	62	578
АССОРТИ ИЗ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОПЕНИНЫ	12/12/12/12/12/40/3	12	5	28	235
АССОРТИ СОЛЕНИЙ	240	3	0	16	75
ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ	185	26	27	20	424
УСТРИЦА	1шт/50/20/10	12	2	21	153

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ	430	18	62	119	1100
ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ	460	74	59	126	1328
АЧМА С МАЦОНИ	280/150	37	42	57	755
ДОЛМА С БАРАНИНОЙ	240/30/10	18	43	13	512
ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	220/30/10	26	55	14	650
ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ	190/50	42	54	58	886
ЖАРЕННЫЙ КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	220/2	39	66	5	767
ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ	220/2	39	66	5	718
ЗАПЕЧЕННЫЕ ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА С СОУСОМ	200/30/50	37	59	2	687
КУБДАРИ	420	5	72	123	1339
КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ	100/30	22	2	49	464
КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ	120/30	1	12	58	382
КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ	120/30	9	22	44	478
КУТАБЫ С СЫРОМ	120/30	24	29	44	535
ЛОБИО "ХАРКАЛИЯ"	230/60/60/2	19	65	92	1026
ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА С ОЛАДУШКАМИ ИЗ КАБАЧКА	150/70/30/3	18	35	28	495
МАМАЛЫГА С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ	350/40	24	17	66	510
МАМАЛЫГА С СУЛУГУНИ	350/40	24	15	66	489
МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ	190/110/30/7	32	23	78	649
ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО	730	105	13	118	2065
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	430	64	68	91	1228
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	350	53	59	91	1110
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	430	68	63	117	1309
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	490	74	68	117	1380
ХАЧАПУРИ С ТУНЦОМ	400	55	104	84	1497
ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ	180	15	87	55	1063
ЧЕБУРЕК С СЫРОМ	180	27	82	5	1043
ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ	180	18	96	54	1154
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ	300/30	33	49	45	753
БАКЛАЖАНЫ ПО-РАЧИНСКИ	250	37	42	57	873
ПЕНОВАНИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ	230	32	53	7	885
ЭЛАРДЖИ	350/200	51	45	61	851
ШАВЕРМА С КУРИНЫМ БЕДРОМ И ОСТРЫМ СОУСОМ САЦЕБЕЛИ	300/30	33	49	45	753

СУПЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
БОРЩ	350/30	3	35	2	514
ГОРХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНЫМИ СВИНЫМИ РЕБРАМИ	350/15/12	37	64	5	925
КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	360	7	17	14	238
КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	350/1	31	36	23	546
КЮФТА-ВОЗВАШ	550/3	26	29	27	469
КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЛИСИЧКАМИ	300/35	41	96	148	1625
ТОМ ЯМ	380/150/3	35	57	72	936
УХА	400/20/3	27	9	23	281
ХАРЧО С БАРАНИНОЙ	350/3	21	33	14	433
ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ	350/3	26	43	14	547
ХАШЛАМА	450/20/3	52	57	4	740

ПАСТА	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ	380	27	34	89	765
КАРБОНАРА	400/2	34	85	57	1131
СПАГЕТТИ ПОМИДОРИНИ	400/2	14	29	61	562
СПАГЕТТИ С МОРЕПРОДУКТАМИ	450/3	43	28	66	688
ТАЛЬЯТТЕЛЛЕ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	400/3	24	54	59	820

БЛЮДА ИЗ ДОМАШНЕЙ КОПТИЛЬНИ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ФИЛЕ ДОРАДО В ТОМАТНОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ	353	36	19	9	352
СИБАС С ОВОЩАМИ	270/90/90	6	27	9	513
СКУМБРИЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ТАТАРАР	370/100/90/30	86	11	27	1440

БЛЮДА НА УГЛЯХ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
ДОРАДО	220/70/30	64	39	5	629
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА	260/50/30/1	59	59	5	783
ФИЛЕ КАРЕЛЬСКОЙ ФОРЕЛИ С ОВОЩАМИ	220/80/70/30	71	55	8	810
КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ	210/80/2	55	48	22	738
ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ	160/80/30	41	28	26	521
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАШКА	180/80/30	31	72	25	867
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	180/80/30	51	3	25	571
РИБАЙ СТЕЙК	300/60/30/2	68	75	8	980
СИБАС НА УГЛЯХ	200/80/70/40	61	43	9	669
СТЕЙК ИЗ ДИКОГО ТУНЦА	150/50/70	0,044	24	8	425
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	210/80/30	49	8	28	1028
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	170/80/30	56	31	25	619
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	210/80/30	47	51	26	748
ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	210/80/30	41	6	27	808
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	190/80/30	51	19	21	464
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНИ	210/80/30	46	42	21	649

СОУСЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МАЦОНИ	200	6	12	9	168
НАРШАРАБ	30	2	0	7	100
САЦЕБЕЛИ	30	0	0	2	9
НЬЮ-ЙОРК	30	1	0	5	23
ТАРТАР	30	1	12	1	113
ТОЛЕДО	30	1	15	2	142
ТЕМАЛИ	30	0	0	6	25
ЧЕСНОЧНЫЙ	30	1	8	1	77

ГАРНИРЫ	ВЫХОД, В ГРАММАХ	БЕЛКИ, В ГРАММАХ	ЖИРЫ, В ГРАММАХ	УГЛЕВОДЫ, В ГРАММАХ	КАЛОРИИ, ККАЛ
МИКС РИСА С МИНДАЛЕМ	200/2	4	28	68	540
ЛУК ПОРЕЙ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ	150	8	36	11	401
ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ	235/2	1	99	64	1187
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	200/2	5	3	37	440
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ	225/10	14	7	38	271
ПРИПУЩЕННЫЙ ШПИНАТ С ЧЕРРИ И ЭДАМАМЕ	120	3	11	4	124
МИКС ИЗ БРОККОЛИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ПАРМЕЗАНОМ	164	4	14	4	156
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200/30	5			



Генеральный директор Стрельцова Д. В. _____

Дата _____

М. П. _____

ПРОСЬБА ПРЕДУПРЕЖДАТЬ ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ. В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕНО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ. В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ, ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАНИЕ В ПРОДУКЦИИ СЛЕДОВ ГЛЮТЕНСОДЕРЖАЩИХ ЗЛАКОВ И ЛАКТОЗЫ, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТЫ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЕМ.

Please tell your waiter if you have any food allergy to certain products.

The cooking process of dishes and culinary products is accomplished without any nutritional supplements, dietary supplements and other ingredients produced with gene-engineered or modified organisms. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, there may be deviations in food and energy value. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, there may be deviations in food and energy value. Due to the raw materials of various grade delivered to the company from different suppliers, the product may contain traces of gluten-containing cereals and lactose received into products in an artificial way.



ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT

+ 7 (812) 640-16-16