



rukola
rosemary
thyme
basil
mint
fennel
green onions
Sof

ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ

РЕСТОРАН

24
часа

ЗАВТРАКИ

• BREAKFAST •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ЙОГУРТ ДОМАШНИЙ

С ГРАНОЛОЙ / С БАНАНОМ /
С ПЕРСИКОМ И МАРАКУЙЕЙ

HOMEMADE YOGURT

WITH GRANOLA / BANANA /
PEACH AND PASSION FRUIT

- 280 / 290 / 300 -

255/265/340



ИЗРАИЛЬСКИЙ
РЕЦЕПТ
ОТ ШЕФА

ШАКШУКА НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С ТОМАТАМИ И БАЗИЛИКОМ

Традиционная израильская яичница с томатами и зеленью

490

SHAKSHUKA WITH TOMATOES AND BASIL

Traditional Israel's fried eggs with tomatoes and basil

290/50



СЭНДВИЧ ОТ ШЕФА

Хрустящие тосты с ростбифом, запеченной паприкой и рукколой

420

CHEF'S SANDWICH

Crunchy toasts with roast beef, paprika and arugula

180



ГРАНОЛА

Овсяные мюсли с грецким орехом, фундуком и медом

450

GRANOLA

Oat muesli with walnuts, hazelnuts and honey

175



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



БЛИНЫ С МЯСОМ / ТВОРОГОМ
PANCAKES WITH MEAT / COTTAGE CHEESE

- 350 / 320 -

■ 200/200



СЫРНИКИ
с муссом из белого шоколада, свежей клубники и сметаной

360

COTTAGE CHEESE PATTIES
with white chocolate mousse, strawberry and sour cream

■ 150/41/30/21



СКРЭМБЛ С ТОМАТАМИ
SCRAMBLE WITH TOMATOES

240

■ 150



ЯИЧНИЦА ИЛИ ОМЛЕТ
ИЗ ТРЕХ ЯИЦ
THREE FRIED EGGS OR THREE EGGS OMELETTE

130/240

■ 150/1 180/5



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С ЛОСОСЕМ
EGGS BENEDICT WITH SALMON

- 560 -
■ 250



ЯИЧНИЦА
ИЗ ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ
FRIED QUAIL EGGS

- 190 -

■ 100



ЯЙЦА БЕНЕДИКТ С БЕКОНОМ
EGGS BENEDICT WITH BACON

420

■ 220



БЕЙГЛ С ТЕЛЯТИНОЙ И АЙОЛИ
BAGEL WITH VEAL AND AIOLI SAUCE

460
190/30



БЕЙГЛ С ЛОСОСЕМ
BAGEL WITH SALMON

450
170/30



ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ
OMELETTE WITH HAM AND CHEESE

450
280



**ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ
СЛАБОЙ СОЛИ
И СОУСОМ КРЕМ-ЧИЗ**
OMELETTE WITH LIGHT
SALTED SALMON
AND CREAM CHEESE SAUCE

520
170



КАША
Рисовая каша на кокосовом молоке с манговым пюре и грейпфрутом /
Овсяная каша с карамелизированными яблоками / Манная каша со свежими ягодами
и ягодным вареньем / Гречневая каша с сухофруктами

260 / 260 / 270 / 250
240/10/5

PORRIDGE
Rice porridge with coconut milk, mango purée and grapefruit / Oatmeal porridge with caramelized apples /
Semolina porridge with fresh berries and berry jam / Buckwheat porridge with dried fruits



МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ
MATSONI WITH HONEY AND NUTS

180
180



ПАНКЕЙКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ
PANCAKES WITH MAPLE SYRUP

490
230



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

•SPECIALTIES OF THE HOUSE.

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ПЛАТО С МОРЕПРОДУКТАМИ НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ

STEAMED / GRILLED SEAFOOD PLATTER

- 7500 -

720/50/20/10/40/15

РАКИ, ФАЛАНГИ КРАБА, ЩУПАЛЬЦЕ ОСЬМИНОГА,
ФИЛЕ ДОРАДЫ, ГРЕБЕШОК, КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ПАРУ, ДВЕ УСТРИЦЫ

CRAYFISHES, CRAB PHALANGES, OCTOPUS TENTACLE,
DORADO FILLET, STEAMED KING PRAWNS, TWO OYSTERS



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ / ПЕСТО

SHAWARMA WITH CHICKEN
AND SATSEBELI / PESTO SAUCE

450/470

290/30 280/30



САЛАТ «ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ»

Сыр бри, запеченный в тесте фило с легким салатом, домашним
вареньем из грецкого ореха и виноградом

SALAD "PRIANOSTI & RADOSTI"

Warm Brie cheese baked in phyllo dough with light salad
and homemade jam made of walnuts and grapes

650

150/70/70



ДЮЖИНА СВЕЖИХ УСТРИЦ

A DOZEN OF FRESH OYSTERS

5300

12 ШТ.



УСТРИЦЫ (1 ШТ.)
OYSTERS (1PC)

460

1 ШТ.



АЙРАН
AYRAN DRINK

130

250



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ
SUKHUMI STYLE COFFEE

170

65



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

ASSORTED HOMEMADE CHEESE

- 620 -

340/10/35

ИМЕРЕТИНСКИЙ СЫР, СЫР СУЛУГУНИ,
КОПЧЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ, МОЛОЧНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ,
КОПЧЕНЫЙ СЫР ЧЕЧИЛ

IMERETIAN CHEESE, SULUGUNI CHEESE,
SMOKED SULUGUNI CHEESE, MILK CHECHIL CHEESE,
SMOKED CHECHIL CHEESE



КУРОЧКА В ОРЕХОВОМ СОУСЕ

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Национальное грузинское блюдо. Кусочки куриного бедра под ореховым соусом бажа

CHICKEN SATSIVI

National Georgian dish. Chicken leg quarter pieces under bazhe nut sauce

390

230



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ И МЯТОЙ

Рулетики с начинкой из нежного творожного сыра надуги с добавлением мятной аджики. Выкладываются на шпинатный соус

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI AND MINT
Rolls stuffed with tender nadugi cheese and mint adjika, served on homemade spinach sauce

460

250



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ

HOME STYLE EGGPLANT SPREAD

180/80 450



РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Рулетики с начинкой из острой ореховой пасты, приправленные по особому грузинскому рецепту

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS
Rolls stuffed with spicy nut butter, seasoned according to a special Georgian recipe

520

200/7/2



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
BEETROOT SPREAD

🌿 🍴 230
⌚ 150/80/5



СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ И ОВОЩИ

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ
Свежие огурцы, бакинские томаты, редис, красный базилик, тархун, кинза, петрушка, укроп, острый перец чили

SEASONAL VEGETABLES AND COOKING HERBS
fresh cucumbers, Baku tomatoes, radish, red basil, tarragon, cilantro, parsley, dill and green chiles

🍴 🌿 520
⌚ 300/5



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
Капуста по-гурийски, маринованные томаты, маринованные по домашнему рецепту, красные маринованные огурцы

HOMEMADE PICKLES
Curian style cabbage, tomatoes pickled according to an old recipe, red marinated cucumbers

🌿 🍴 350
⌚ 80/100/100



СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ
Черемша, бурые томаты, капуста, чеснок, джонджоли, маринованный стручковый зеленый перец

BARREL PICKLES
Wild leek, brown tomatoes, cabbage, garlic, dzhondzholi, marinated green pod-pepper

🌿 🍴 450
⌚ 290



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ / ИЗ ШПИНАТА / ИЗ ФАСОЛИ/ АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ
Нежные биточки из перетертой свеклы, фасоли, шпината и грецкого ореха с добавлением пряных специй и фирменной аджики

BEETROOT PKHALI / SPINACH PKHALI / KIDNEY BEANS PKHALI / ASSORTED PKHALI
Strained beetroot, beans and spinach patties with walnuts, flavoring spices and chef's adjika

🍴 300
⌚ 150/10



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ / РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE / ARUGULA AND PARMESAN

🍴 590
⌚ 110/15/10/25



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF TARTAR

⌚ 240/20 590
🍴



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON TARTAR

⌚ 120/30/1 730
🍴



680 : КАРПАЧО
: ИЗ ЛОСОЯ
: SALMON CARPACCIO
: 150



350 : СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ
: HERRING WITH POTATOES
: 10/20/30



890 : АССОРТИ ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ
: Пармезан, пекорино, таледжио, горгонзола.
: Подается с медом, орехами и свежими ягодами
: ASSORTED EUROPEAN CHEESE
: Parmesan, Pecorino, Taleggio, Gorgonzola.
: Served with honey, nuts and fresh berries



1620 : РЫБНОЕ АССОРТИ
: Лосось холодного копчения, лосось шеф-посола,
: масляная рыба, палтус холодного копчения
: ASSORTED FISH
: Cold-smoked salmon, chef-salted salmon,
: oily fish, cold-smoked halibut



360 : КУРИНЫЙ РУЛЕТ
: CHICKEN ROLL
: 100/10/10/2

440 : БУЖЕНИНА
: COLD BOILED PORK
: 90/20/7/2/2

550 : БАСТУРМА
: PASTIRMA
: 80/20/10/30

390 : ОТВАРНОЙ
: ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
: BOILED BEEF TONGUE
: 100/30/10/10

540 : РОСТБИФ
: ROAST BEEF
: 90/10/10/3/3

1890 : АССОРТИ ИЗ
: МЯСНЫХ ЗАКУСОК
: ASSORTED MEAT STARTERS
: 120/30/30/10





БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ
BRUSCHETTA WITH SALMON

350
131



БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ, ОГУРЦОМ И СОУСОМ ЦЕЗАРЬ
BRUSCHETTA WITH ROAST BEEF, CUCUMBER AND CAESAR SAUCE

360
140



БРУСКЕТТА С ТОМАТОМ
BRUSCHETTA WITH TOMATOES

150
82



БРУСКЕТТА С ГОВЯДИНОЙ
BRUSCHETTA WITH BEEF

480
140



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

320
285

ГЕВJALIYA
Suluguni cheese bags with nadugi filling served with matsoni sause and mint adjika



ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
CHICKEN LIVER PATE

360
80/20/20/60



АНТИПАСТИ
Артишоки, вяленые томаты, оливки, каперсы

570
190

ANTIPASTI
Artichokes, sun-dried tomatoes, olives, capers



ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ
Соленые грузди со сметаной, репчатым луком и чесноком

690
160

MILK MUSHROOMS WITH SOUR CREAM
Salted milk mushrooms with onion and garlic



БЕЛЫЕ ГРИБЫ С МАСЛОМ
Соленые белые грибы с нерафинированным маслом и красным луком

690
125

PORCINI MUSHROOMS WITH OIL
Salted porcini mushrooms with unrefined oil and red onion



САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ
С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ

MEDITERRANEAN SALAD WITH CRAB AND SHRIMPS

- 1080 -

230/50/30



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ
VEGETABLE SALAD "FROM A GARDEN-BED"

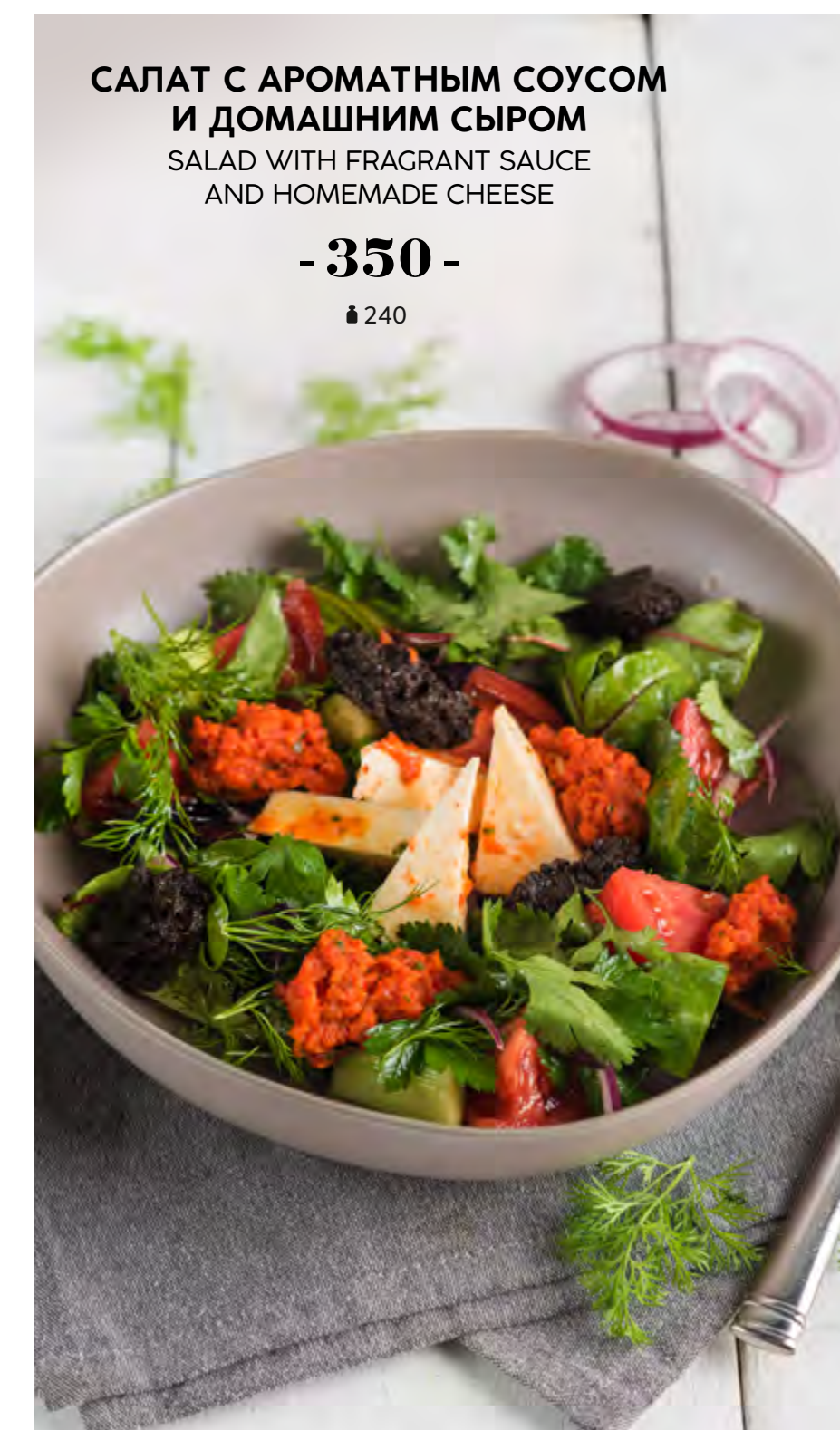
200 230



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ
И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ
WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED
SULUGUNI CHEESE

480

140/90/30



САЛАТ С АРОМАТНЫМ СОУСОМ
И ДОМАШНИМ СЫРОМ
SALAD WITH FRAGRANT SAUCE
AND HOMEMADE CHEESE

- 350 -

240



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ

Салат с баклажанами, бакинскими томатами, мятой,
свежим базиликом, кинзой и сливочным сыром

490

278

SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS
Salad with baku tomatoes, eggplants, mint, basil, cilantro leaves
and cream cheese

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH

ОСТРОЕ / SPICY DISH

ВЫХОД В ГРАММАХ / WEIGHT IN GRAMMS



ТАЙСКИЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ : **420**
Обжаренное куриное филе, пекинская капуста с паприкой, красным луком и кинзой. Заправляется кунжутным соусом
: 245

THAI SALAD WITH CHICKEN
Roasted chicken fillet, Chinese cabbage with paprika, red onion and cilantro. Dressed with sesame sauce



САЛАТ «СОКО» : **420**
Салат с маринованными грибами, куриной грудкой, рукколой и зеленью, заправленный сметаной и майонезом
: 220

SOKO SALAD
Salad with pickled mushrooms, chicken breast, arugula and herbs, seasoned with sour cream and mayonnaise



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ : **540**
CAESAR SALAD WITH CHICKEN
: 140/90

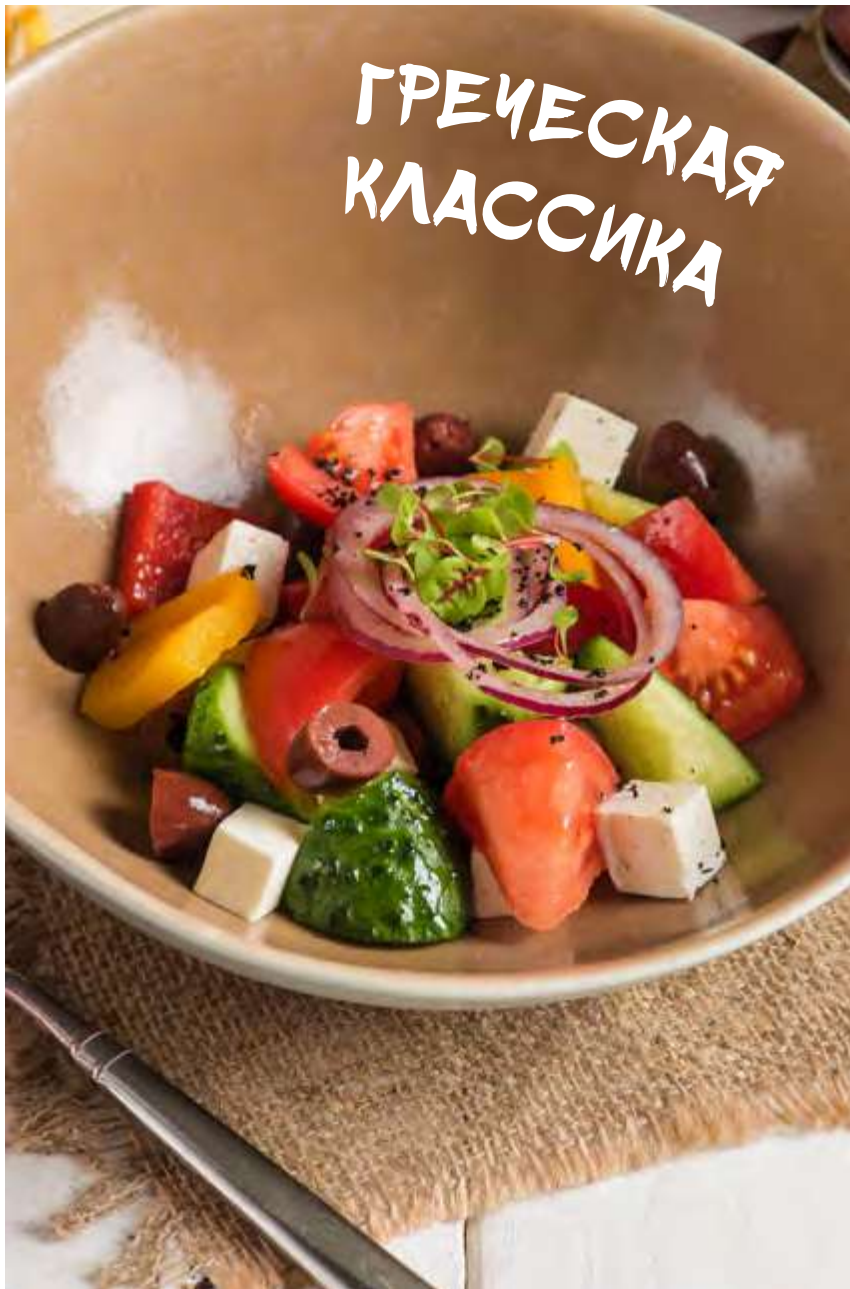
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ : **630**
CAESAR SALAD WITH SHRIMPS
: 140/60



БУРРАТА С ТОМАТАМИ : **540**
BURRATA WITH TOMATOES
: 210



САЛАТ С КАВКАЗСКОЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ЯЙЦОМ ПАШОТ : **340**
SALAD WITH CAUCASIAN GREENS AND POACHED EGG
: 215



САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» : **450**
GREEK SALAD
: 241



САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С КОЗЬИМ СЫРОМ : **560**
BEETROOT SALAD WITH GOAT CHEESE
: 250



**ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ
С ЯЗЫКОМ / КОЛБАСОЙ**
HOME STYLE RUSSIAN SALAD
WITH BEEF TONGUE / SAUSAGE
360 / 290
262/2



СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ
DRESSED HERRING
260
272



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
С ОРЕХАМИ**
Легкий салат из свежих томатов, огурцов, красного лука
и перца чили приправлен ароматной зеленью,
измельченным грецким орехом. Заправляется уксусом
360
278

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH NUTS
Light salad with fresh tomatoes, cucumbers, red onion,
chili pepper, fragrant cooking herbs and chopped walnuts.
Dressed with vinegar



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ**
Салат из свежих томатов и огурцов с ароматной зеленью,
красным луком и острым стручковым перцем
320
245

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES
Salad with ripe tomatoes, cucumbers, fragrant greens,
red onion and hot pod-pepper



ЛИСТОВОЙ САЛАТ С ТУНЦОМ И КРАБОМ
Легкий микс салатов с дольками апельсина,
тонко нарезанной морковью, слайсами манго
и бакинскими томатами с добавлением камчатского краба
и тунца, обжаренного на гриле. Заправляется манговым соусом,
украшается маракуйей, которую можно использовать
в качестве заправки
1050
260

LEAF LETTUCE WITH TUNA AND CRAB
Mix salad with orange segments, carrot and mango slices, Baku tomatoes,
king crab and grilled tuna. Dressed with mango sauce and decorated
with passion fruit, that can be used as dressing



САЛАТ С АВОКАДО И КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ
Микс из листьев салата, авокадо, томатов, огурцов и ломтиков
копченого лосося. Заправляется орехово-апельсиновым соусом
760

SALAD WITH SMOKED SALMON
Mixed salad leaves, avocado, tomatoes, cucumbers and smoked salmon slices.
Dressed with nut and orange sauce
240



**САЛАТ С ЗЕЛЕННОЙ ЧЕЧЕВИЦЕЙ
И КОПЧЕНОЙ ИНДЕЙКОЙ**
Салат с отварной зеленой чечевицей,
кабачками, черри, салатом маше
и копченой индейкой. Заправляется пикантным
соусом, подается с яйцом пашот
430
255

SALAD WITH GREEN LENTIL AND SMOKED TURKEY
Salad with boiled green lentil, zucchini, cherry tomatoes, mache lettuce and
smoked turkey. Dressed with savoury sauce, served with poached egg



ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ
VINEGRET WITH HERRING
-320-
270