



КОЗА И ЛОЗА

РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА

МЕНЮ

ВЕСЕЛИДЗЕ ОТ ДУШИ!

ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЕ!

Ресторан "Коза и лоза" - это увлекательная многослойная история, сочетающая в себе гостеприимство и теплоту солнечной Грузии, щедрую грузинскую кухню с ее традициями и современной динамикой, эмоциональный сервис с добрым юмором и веселым задором.

Миссия нашего ресторана - создать уютный дом, где каждый сможет ощутить настоящее гостеприимство и получить продукт высокого качества по доступной цене, где каждому рады, где к каждому найдется подход. Ну а какое гостеприимство без пышных столов, наполненных едой, громких тостов и криков «Асса!»?

Наши дорогие гости чувствуют себя долгожданными, ведь они окружены заботой и вниманием. Мы делаем все, чтобы они испытывали не только гастрономическое, но и эстетическое удовольствие и заряжались самыми положительными эмоциями. Мы преданы своему делу и внимательны к деталям.

Спасибо за доверие! Мы счастливы видеть вас у нас в гостях! Давайте же веселиться!

АЛЕКСЕЙ САФУЛЛАЕВ

ШЕФ-ПОВАР

Дорогие гости, добро пожаловать в ресторан грузинского гостеприимства «Коза и лоза»! Рад, что вы к нам заглянули!

Мы с командой хорошо потрудились над тем, чтобы традиционные грузинские блюда зазвучали по-новому: ярче и современнее. На радость нашим гостям!

Мы верим: если готовить - то непременно с душой! Сказать по правде, по-другому мы и не умеем, ведь мы ЛЮБИМ то, что делаем!

Желаю вам отличного отдыха в ресторане «Коза и лоза»!

ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!



НОВИНКИ!

КРЕВЕТКИ

Хрустящая креветка на подушке из творожного сыра, свежего шпината и соленого крекера

690.- 300 г

МУЖУЖИ

Грузинский студень из свиной голени, наполненный теплом ароматных специй. Подаётся с хреном, горчицей и с горячим хлебом-шоти

450.- 350 г



ХАЧАПУРИ С КАПУСТОЙ

Воздушный хачапури с начинкой из сочной томленной капусты и нежной телятины

450.- 400 г



КВЕЛИ

Нежнейший сулгуни в хрустящей панировке с ярким брусничным соусом

450.- 190 г



КАПРЕЗЕ ПО-ГРУЗИНСКИ

Легендарная закуска в грузинском исполнении: сочные помидоры, нежнейший сыр и жаренный баклажан под гранатовым соусом

550.- 240 г



ОДЖАХУРИ С КУРИЦЕЙ

Пикантное домашнее жаркое из курицы и картофеля с аджикой и томатами

590.- 390 г

СЕДЛО ЯГНЕНКА ПО-КАВКАЗСКИ

Нежнейшее мясо на кости из молодого барашка, приготовленное на углях

920.- 375 г

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНА

Сочнейший шашлык из вырезки барана. Подаем с лавашем, свежими овощами и маринованным лучком

1100.- 340 г



ЧЕБУРЕК С ЧЕРНИКОЙ

Хрустящий чебурек с яркой начинкой из спелой черники и ароматного тархуна

410.- 180 г



ШТРУДЕЛЬ АПЕЛЬСИН

Слоеный штрудель с апельсиновым джемом, подаётся с шариком мороженого

450.- 250 г



ЗАКУСКИ

ХИТ!

ГЕБЖАЛИЯ

Сырная закуска с ароматным чесночным мацони и сладким наршарабом

540.- 175 г

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Имеретинский, сулугуни, копченый чечил и козий сыр с грецким орехом и медом

790.- 185 г

АССОРТИ МЯСНОЕ

Пряная бастурма из индейки, свинины и говядины с соусом мацони и хрустящим лавашом

1150.- 165 г

АССОРТИ НАМАЗОК

Яркая и сочная закуска: кабачок и морковь, баклажан и сыр, зелень и сливки, грибы и чеснок, свекла и орехи

520.- 270 г

АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Соленые огурцы, помидоры, перец,
гурийская капуста и чеснок с хрустящим
лавашом

575.- 215 г



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Сочные кусочки курицы под нежным
муссом из орехов и грузинских специй

490.- 170 г



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Рубленое мясо с копченым сыром и
грузинским хлебом шоти

520.- 120 г



ХИТ!

БАДРИДЖАНИ

Рулетики из баклажанов с начинкой
из орехов и чеснока

520.- 180 г



ЦИЦАКА

Рулетики из запеченного болгарского перца с
начинкой из сыра, укропа и чеснока

690.- 180 г

САЛАТЫ

С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ

Хрустящий имеретинский сыр с листьями салата, спелыми томатами и гранатовой заправкой

520.- 280 г

ТБИЛИСИ

Нежная телятина с фасолью, перцем и луком, в сочетании с маслом и кинзой

490.- 190 г

С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ

Легендарный салат с пряной свеклой и брынзой, бальзамическим соусом и тыквенными семечками

420.- 170 г

ПОМИДОРЫ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

Солоноватый сыр с яркими томатами, гранатовым соусом и зеленью

550.- 200 г

ТЕПЛЫЙ С ИНДЕЙКОЙ

Индейка с болгарским перцем, луком и черри в сладком соусе на подушке из салата

490.- 270 г

ЦЕЗАРИДЗЕ С КРЕВЕТКОЙ

Грузинский «Цезарь» с копченым сыром и хрустящими креветками

590.- 220 г

ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИЦЕЙ

Грузинский «Цезарь» с копченым сыром и горячей курицей - только с мангала

490.- 220 г

ХИТ!

ГРУЗИНСКИЙ

Рубленые свежие овощи в сочетании с душистым маслом и грецким орехами

450.- 240 г

САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ И ДАЙКОНОМ

Мягкое мясо говядины, дайкон и яркие зерна граната с пикантным соусом и кинзой

490.- 190 г

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Жареный баклажан и сочный томат в сладком соусе, со сливочным сыром страчателла, кунжутом и кинзой

590.- 280 г

САЛАТ С ВИНОГРАДОМ

Сладкий виноград, листья салата и копченый сыр с цитрусовой заправкой и лепестками миндаля

570.- 195 г

ХИНКАЛИ

МАМА ХИНКАЛИ

Сочнейшие мини-хинкали с
телятиной и сливочным маслом,
внутри одной большой хинкали

620.- 520 г

ХИНКАЛИ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ

Хинкали с курицей, сливочным сыром
блю чиз и свежей мятой

550.- 350 г



РВАНАЯ ТЕЛЯТИНА

160.- 100 г

КЕТА-СТРАЧАТЕЛЛА

220.- 100 г

КУРИЦА-ГРИБЫ

120.- 100 г

БАРАНИНА

99.- 100 г

ТЕЛЯТИНА

99.- 100 г

ГРИБЫ-СЛИВКИ

120.- 100 г

ВИШНЯ-ТАРХУН

115.- 100 г

ТОМ ЯМ

220.- 100 г



СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Аджика, горлодер, томатный, сметана, мацони, чесночный мацони, наршараб, ткемали зеленый, ткемали красный

100.- 50 г

КЛУБНИКА-СТРАЧАТЕЛЛА

110.- 100 г

КРЕВЕТКА-СТРАЧАТЕЛЛА

220.- 100 г

КАРБОНАРА

110.- 100 г

СЫР

110.- 100 г

ЧЕБУРЕКИ

ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

С БАРАНИНОЙ

99.- 100 г

С ТЕЛЯТИНОЙ

99.- 100 г

ЧЕБУРЕЧНЫЕ ОБЛАКА С НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР

СО ШПИНАТОМ И СЛИВКАМИ

520.- 330 г

С БАРАНИНОЙ И ЛУКОМ

520.- 300 г

С ТЕЛЯТИНОЙ И СЫРОМ

520.- 300 г

С ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ

520.- 300 г

С ВИШНЕЙ И ТАРХУНОМ

490.- 300 г

ПОПРОБУЙ
С МОРОЖЕНЫМ!

ХИТ!

ИДЕАЛЬНО
К ПИВУ!

ЧЕБУРГЕР

Сочная говяжья котлета в хрустящем тесте с овощами и сыром, подаем с золотистым грузинским картофелем и пикантным соусом

950.- 390/150/50 г

ПИДЕ



С КУРИЦЕЙ

Хрустящая воздушная лодочка с нежнейшей курицей в сливочном соусе

540.- 280 г

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Хрустящая воздушная лодочка с моцареллой, сулугуни, чеддером и горгондзоллой

530.- 280 г

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!



С ТЕЛЯТИНОЙ

Хрустящая воздушная лодочка с сочной телятиной и томатным соусом

520.- 280 г



ХАЧАПУРИ

ПЕНОВАНИ

Слоеное хачапури с грузинскими сырами
внутри и хрустящей корочкой снаружи

520.- 340 г

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хачапури на компанию с обилием сыра
внутри и снаружи

650.- 400 г

ХИТ!

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Традиционная лодочка с сыром сулгуни, яичным
желтком и сливочным маслом

590.- 390 г

ХИТ!

ХАЧАПУРИ ГОРГОНДЗОЛА И ГРУША

Хачапури с грушей, голубым сыром и медом

770.- 550 г

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!



ПЕНОВАНИ ПУРИ С ГРИБАМИ

Пышное слоеное хачапури с сыром,
шампиньонами в сливочном соусе и
свежей кинзой

570.- 400 г

КЕБАБУЛИ

Сочный кебаб из телятины с сыром и
ароматным маринованным луком в
нежном, хрустящем тесте

590.- 400 г

ЛОДОЧКА ТОМ ЯМ

Изящная лодочка с сыром, морским
ребешком, креветками и нежными
кокосовыми сливками

490.- 240 г

КУБДАРИ

Настоящий грузинский пирог с бараниной и
сыром, покрытый томатным соусом и
рубленой зеленью

690.- 450 г

СУПЫ

ХАШЛАМА

Ароматный суп из отборного мяса и свежей зелени

520.- 340 г

ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ

Грузинский, насыщенный суп с ароматными специями и дроблеными орехами

590.- 350 г

ХИТИ!

СУП С ЩАВЕЛЕМ

Куриный бульон с кислым щавелем и домашним яйцом

520.- 350 г

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Бархатистый крем-суп из запеченной тыквы со сливками и хрустящими семечками

490.- 320 г

ХИТ!

БУЛЬОН С МИНИ-ХИНКАЛИ

Легкий бульон с маленькими хинкали с начинкой из курицы, и ароматной зеленью

490.- 370 г

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Наваристый куриный суп с лапшой, зелеными травами и яйцом

490.- 175 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ЧАШУШУЛИ

Томленая телятина в пикантном томатном соусе с чесноком и кинзой

690.- 340 г



МАСПИНДЗЕЛО

Нежнейшая телятина в сливочном соусе на подушке из картофельного пюре

790.- 340 г



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Пикантное домашнее жаркое из свинины и картофеля с аджикой и томатами

690.- 340 г

ХИТ!

ЧАХОХБИЛИ С КУРИЦЕЙ

Сочная курица в пикантном томатном соусе с чесноком и зеленью

490.- 260 г

ЧАХОХБИЛИ С КРЕВЕТКОЙ

Хрустящие обжаренные креветки в пикантном томатном соусе, с чесноком и зеленью

560.- 250 г

ШКМЕРУЛИ С КУРИЦЕЙ

Нежный цыпленок в сливочном соусе со специями, кинзой и чесноком

590.- 250 г

ШКМЕРУЛИ С КРЕВЕТКОЙ

Хрустящие обжаренные креветки в сливочном соусе со специями, кинзой и чесноком

690.- 230 г



ХИТ!

ДОЛМА

Традиционное блюдо из малосолёных виноградных листьев с бараниной

670.- 250 г

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПЮРЕ

Мягкие говяжьи щечки в нежном пюре из картофеля, с хрустящим сушеным луком

870.- 350 г

КУРИНЫЕ ЖЕЛУДКИ С ПЮРЕ

Картофельное пюре с томленными куриными желудками, луком и шампиньонами в сливочно-перечном соусе

490.- 370 г

БАРАНЬИ ЯЗЫКИ НА МАНГАЛЕ

Тающие во рту языки в пряном соусе с яркими овощами и лавашом

870.- 150/90 г



ПТИТИМ С БАРАНЬЕЙ НОГОЙ

Нежная голень барашка, томленная в мясном соусе с птитимом и зеленым луком

990.- 370 г



МАНГАЛ

КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

520.- 180/160 г

КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

620.- 180/160 г

КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

580.- 180/160 г

КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Пюре из картофеля с копченым сыром, подаем с топленым сливочным маслом

350.- 180/20 г

ПОДАЕМ СО СВЕЖИМИ
ОВОЩАМИ, ЛАВАШОМ
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ



ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

590.- 200/160 г

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

590.- 200/160 г

РЕБРА ЯГНЕНКА

1500.- 150/160 г

ПОДАЕМ СО СВЕЖИМИ
ОВОЩАМИ, ЛАВАШОМ
И ТОМАТНЫМ СОУСОМ



ГАРНИРЫ

ШОТИ

Традиционный грузинский хлеб с соленым сливочным маслом

150.- 130 г

КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ

Запеченный картофель в пряных специях

250.- 250 г

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное пюре со сливками и маслом

250.- 200 г

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Маринованные цукини, болгарский перец и баклажаны, подаем с томатным соусом

410.- 160 г

ДЕСЕРТЫ

ОРЕШКИ

Те самые орешки с вареной сгущенкой, солью и орехами

390.- 6 шт

ЧУРЧХЕЛА

Грузинский десерт из орехов и вишни, с красным вином и пряностями

390.- 80 г

АССОРТИ ВАРЕНИЙ

Еловые шишки, абрикос, грецкий орех, белая черешня

200.- 100 г

МОРОЖЕНОЕ

На выбор: ванильное, шоколадное, клубничное, сливочное

290.- 2 шар.

ДА ЕГО БЫ
И ЧЕБУРЕКУ
С ВИШНЕЙ!

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА

Легендарный десерт: натуральное какао, печенье, орехи и капелька коньяка

390.- 80 г

ШОКОЛАДНЫЙ ПОНЧИК

Жареный пончик с шоколадно-ореховой начинкой

390.- 120 г

ХИТ!

СЛИВОЧНЫЙ ПОНЧИК

Жареный пончик с начинкой из сливочного крема

390.- 120 г

ХАЧАПУРИ С КЛУБНИКОЙ

Миниатюрная сладкая лодочка с клубникой и сливочным кремом

390.- 270 г





ДЕРЗАЙ!



ВКУСНО ПОЕЛ И ХОРОШО ОТДОХНУЛ?

ПОДСКАЖИ ДРУГИМ: ОСТАВЬ ОТЗЫВ
О РЕСТОРАНЕ «КОЗА И ЛОЗА» В 2ГИС







КОЗА
И ЛОЗА
грузинский ресторан

КАРТА БАРА

ВЕСЕЛИДЗЕ ОТ ДУШИ!



ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Приветствую вас в ресторане грузинского гостеприимства «Коза и лоза»!

В ваших руках карта бара, созданная с любовью и уважением к традициям солнечной Грузии и с учетом современных веяний. Эти страницы таят много интересного: здесь и уникальные произведения российского виноделия, и традиционные грузинские напитки, а также авторские коктейли, чаи и лимонады.

Каждый напиток - как отдельная глава в книге грузинского гостеприимства, со своей особой историей и настроением. Уверен, что ни один из них не оставит вас равнодушными!

Желаю вам приятного аппетита и отличного отдыха в ресторане "Коза и лоза"!

ДМИТРИЙ АНТОНЕНКО

БРЕНД-БАРМЕН



ВИННАЯ КАРТА

БЕЛОЕ ВИНО

750 мл 125 мл

Шардоне, Коза и лоза 1790 340
Россия, Кубань, сухое

Цинандали, Бесини 2190 390
Грузия, Кахетия, сухое

Алазанская Долина, Бесини 2440 430
Грузия, Кахетия, полусладкое

Кангун Коломбар, Армения Вайн 2540
Армения, Арагацотн, сухое

Совиньон Блан, Сикоры 2940
Россия, Кубань, сухое

Рислинг, Локо Чимбали 3140
Россия, Крым, сухое

Премиум Вайн, Бесини 3490
Грузия, Кахетия, сухое

Ркацители, Усадьба Маркотх 3640
Россия, Кубань, сухое

КРАСНОЕ ВИНО

Мерло Каберне, Коза и лоза 2190 390
Россия, Кубань, сухое

Саперави, Бесини 2440 430
Грузия, Кахетия, сухое

Киндзмараули, Бесини 2590 470
Грузия, Кахетия, полусладкое

Бионе, Армения Вайн 2790
Армения, Арагацотн, сухое

Саперави Шишка, Мезыбь 2840
Россия, Кубань, сухое

Мерло Резерв, Локо Чимбали 3490
Россия, Крым, сухое

ПЛОДОВОЕ ВИНО

	750 мл	125 мл
Коза и лоза, Гранатовое Армения	2790	490
Цвета Армении, Ежевичное Армения	2790	490

ИГРИСТОЕ ВИНО

Гордость Нации, Гранатовое Грузия, Кахетия, полусладкое	1990	340
Балаклава Шардоне, Золотая Балка Грузия, Крым, брют	2440	420
Балаклава Мускат, Золотая Балка Россия, Крым, полусладкое	2440	420

ЯНТАРЬ, РОЗЕ

Коза и лоза, Розе Россия, Кубань, сухое	1790	340
Розе, Бесини Грузия, Кахетия, полусухое	2390	
Квеври Уайт, Бесини Грузия, Кахетия, сухое	4390	

Я тот самый оранж, о котором все говорят!

Этот популярный метод изготовления оранжевого вина изобрели именно в Грузии. Кувшины с вином закапывали в землю на 6 месяцев, а винную гроздь при этом добавляли целиком вместе с кожицей, косточками и даже виноградной лозой.

Такой метод приготовления вина является традиционным для Грузии и назван в честь глиняного кувшина, в котором закапывают вино - квеври.



АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ЛЕГЕНДА О ШЕЛКОВОЙ ДОРОГЕ

Коньяк на финиках, холодный кофе со склонов Эфиопии, взбитые сливки из маскарпоне с посыпкой из настоящего какао

120 мл | 540

Когда купцы везли специи и финики через Кавказ, они меняли золото на коньяк и кофе — и только один караванщик знал рецепт напитка, который объединял Восток и Запад. Мы нашли его след в бокале этого коктейля

ТБИЛИСИ САУЭР

Настойка на молочном улуне с карамельной нотой топленого молока, сочного лайма, пряностью грузинских трав и мягкой сладостью ежевичного вина

100 мл | 540

На узких улочках старого Тбилиси запах чабреца и аниса смешивается с ароматом молочного чая. Этот коктейль — как память о прогулке по тем улицам: светлый, терпкий и немного винный, будто город сам растворился в бокале

СВЕТ ПИРОСМАНИ

Виски на ирисках, янтарный клен, загадочный аромат пало-санто и легкая кислинка циннандали

120 мл | 540

Посвящение художнику, который умел передавать грузинскую душу в простых формах. Напиток — это его палитра: золотой виски, янтарный клен, прозрачное вино. Картина — финальный мазок, как будто сам Пиромани оставил автограф шоколадом



РУБАШКА ДАЛИ

Аперитив, игристое, ароматная
пихта и лесная земляника

150 мл | 540

Дали - богиня охоты в грузинской мифологии, покровительствующая животным, в особых случаях могла являться в человеческом облике людям. В одной из версий легенды молодой охотник, влюбившийся в деву леса, нашел ее дом, следуя за ней по пуговицам, оторвавшимся от ее рубашки

ГУРИЙСКИЕ ТРОПИКИ

Джин, игристое, сочный ананас,
сладкая липа, и легкая пряность
грузинских горных трав

150 мл | 540

Черноморское побережье одного из самых тропических регионов Грузии всегда манило своим уникальным климатом, образующимся благодаря сочетанию морского и горного воздуха. В этом напитке соленый морской бриз сочетается с тропической нотой сочного ананаса, мягкой сладостью липы и легкой пряностью грузинских горных трав

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА

Золотая чача, эвкалипт и
свежая мята с нежной пеной из
винограда

150 мл | 540

Ароматный эвкалипт и освежающая мята гармонично сочетаются с пряными виноградными тонами чачи. Шапка из виноградной пены отлично балансирует, разбавляет и дополняет напиток кисло-сладким вкусом красного винограда



ДАТСТВА

Белое вино, сочный гранат и
пряный базилик

160 мл | 540

Самая грузинская сангрия на свете с идеальным балансом самого грузинского фрукта - граната и самой популярной грузинской зелени - базилика. Отличный аперетив и компаньон к любому блюду грузинской кухни.



МАЛИНА-ПЛОМБИР

Клубничная настойка, малиновая
сладость и сливочность крем
соды

150 мл | 540

Яркая малина с приятными тонами крем соды возвращает в теплое солнечное лето к бабушке в деревню. Крепость напитка отлично замаскирована, благодаря чему он пьется почти как лимонад



КОЗА-ДЕРЕЗА

Виски на ирисках, карамель на
кокосовых сливках с грузинской
пряностью хмели-сунели, лайм

90 мл | 540

Напиток по характеру полностью соответствующий нашему ресторану. Такой же дерзкий во вкусовом сочетании, но в тоже время мягкий и понятный для каждого





КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Брусничная 250 / 2500
50 мл / 500 мл

Гранат-базилик 250 / 2500
50 мл / 500 мл

Копчёная груша 250 / 2500
50 мл / 500 мл

Слива-йогурт 250 / 2500
50 мл / 500 мл

Бананчелло 250 / 2500
50 мл / 500 мл

Малина-топленое
молоко 250 / 2500
50 мл / 500 мл

КОНЬЯК

Асканели 3 года 340 / 3400
50 мл / 500 мл

Асканели 5 лет 390 / 3900
50 мл / 500 мл

Айвазовский 7 лет 440 / 4400
50 мл / 500 мл

Айвазовский 10 лет 540 / 5400
50 мл / 500 мл

ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ GOURMET 20°

Черноплодная рябина 490 / 4900
50 мл / 500 мл

Вишня 490 / 4900
50 мл / 500 мл

Грейпфрут 490 / 4900
50 мл / 500 мл

ЧАЧА

Асканели Золотая 390 / 3900
50 мл / 500 мл

Асканели Платиновая 390 / 3900
50 мл / 500 мл

Цард Золотая 290 / 2900
50 мл / 500 мл

Ахсар Серебряная 290 / 2900
50 мл / 500 мл

ФРУКТОВЫЕ ДИСТИЛЛЯТЫ

Гранатовый 340 / 3400
50 мл / 500 мл

Кизиловый 340 / 3400
50 мл / 500 мл

Тутовый 340 / 3400
50 мл / 500 мл

ВИСКИ

Mac Ingal 290 / 2900
50 мл / 500 мл

ВОДКА

Онегин 490 / 4900
50 мл / 500 мл

Шмидт Суприм 340 / 3400
50 мл / 500 мл

Чайковский 290 / 2900
50 мл / 500 мл



ПИВО

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Киликия Светлое
500 мл / Светлый лагер

Киликия Темное
500 мл / Темный лагер

BUD
330 мл / Безалкогольное

440

440

290

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Коza светлое
300 мл / 500 мл. Фильтрованное

Коza пшеничка
300 мл / 500 мл. Нефильтрованное

Коza темное
300 мл / 500 мл. Фильтрованное

340 / 440

340 / 440

340 / 440





АВТОРСКИЙ ЧАЙ

ПРЯНЫЙ МОЛОЧНЫЙ

Парное молоко, горный чабрец, розмарин, анис, кокосовая карамель с хмели-сунели, зеленый чай с грецким орехом

600 мл | 540

ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ

Яркая облепиховая феерия с легкой имбирной пикантностью и терпкостью ароматного жасминового чая

600 мл | 540

ЦИТРУС-СПЕЦИИ

Свежевыжатые соки спелых апельсинов и грейпфрутов с тропической нотой ананасового и пикантностью имбирного дополняются чабрецом, розмарином и анисом

600 мл | 540

ТЫКВА-МАНДАРИН

Сочная осенняя тыква, карамелизированная с корицей и ванилью, ярко оттеняется свежим мандарином и мягкой сливочностью молочного улуна

600 мл | 540

ПИХТА-ЗЕМЛЯНИКА

Ароматная таёжная пихта, чайная нота шиповника с лёгкой кислинкой барбариса дополняет сладость и сливочность лесной земляники

600 мл | 540





ЛИМОНАДЫ

КЛУБНИКА-ТАРХУН

Свежая клубника с пряными
нотами зеленого тархуна

340 | 300 мл

740 | 1000 мл

ГРАНАТ-БАЗИЛИК

Сочность спелого граната
и мягкая пряность свежего
базилика

340 | 300 мл

740 | 1000 мл



МАНГО-МАРАКУЙЯ

Ярчайшие манго и маракуйя,
вкусы которых выкручены на
максимум

340 | 300 мл

740 | 1000 мл

МАЛИНА-ПЛОМБИР

Сладость бабушкиного домашнего
малинового варенья с мягкой
сливочностью пломбира

340 | 300 мл

740 | 1000 мл



АНАНАС-ЛИПА

Яркая кислинка тропического ананаса и сливочная сладость липы

340 | 300 мл

740 | 1000 мл

ЧЕРЕШНЯ-МЯТА

Домашняя черешня с приятной прохладой свежей мяты

340 | 300 мл

740 | 1000 мл





БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ДОМАШНИЙ МОРС

Брусничный 190 / 690
200 мл / 1000 мл

Мандариновый 190 / 690
200 мл / 1000 мл

ЛИМОНАДЫ

Барбарис / Груша / Тархун / Сапери 370
450 мл

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

Ассам 290
500 мл / Чёрный цейлонский чай.

Чёрный с чабрецом 290
500 мл / Чёрный чай с чабрецом.

Эрл грей 290
500 мл / Цейлонский чай с бергамотом.

Сенча 290
500 мл / Японский зелёный листовой чай.

Жасминовый 290
500 мл / Зелёный чай с цветами жасмина.

Молочный улун 290
500 мл / Китайский молочный улун.

Гранатовый фреш 290
500 мл / Чёрный листовой чай, цукаты папайи, кусочки груши, цветы мальвы, семена граната, цветы граната.

Мятная малина 290
500 мл / Зелёный листовой чай, гибискус, малина, яблоко, лист смородины, мята, цветки ромашки, лепестки халендулы.

Грецкий орех 290
500 мл / Зелёный листовой чай, цукаты ананаса, грецкий орех, чипсы миндаля, шербет, коксовая стружка.

НАПИТКИ

Вода ТБАУ 290
Газированная / Без газа
500 мл

Вода Borjomi 340
500 мл

Сок 240
Яблоко / Ананас / Вишня / Персик / Апельсин
250 мл

Кола 290
Классическая / Без сахара
330 мл

Red Bull 340
Классический / Арбуз / Без сахара
330 мл

КОФЕ

Эспрессо 190
30 мл

Американо 190
200 мл

Американо с молоком 240
200 мл

Капучино 290
200 мл

Латте 340
250 мл

НЕ КОФЕ

Какао с зефиром 290
250 мл

Горячий шоколад 290
250 мл



ВКУСНО ПОЕЛ
И ХОРОШО ОТДОХНУЛ?



ПОДСКАЖИ ДРУГИМ: ОСТАВЬ ОТЗЫВ
О РЕСТОРАНЕ «КОЗА И ЛОЗА» В 2ГИС