# БРИЧМУЛА

ресторан

– 24 часа –

# Завтраки
## BREAKFASTS

**СЕТ 1 /** SET 1 — **480 ₽**
Рисовая каша, фруктовый салат
Rice porridge, fruit salad

**СЕТ 2 /** SET 2 — **650 ₽**
Сэндвич с курицей, творог с малиной
Chicken sandwich, cottage cheese with raspberry

**СЕТ 3 /** SET 3 — **510 ₽**
Яичница-глазунья с беконом и микс-салатом, сочники
Fried eggs with bacon and mixed salad, cottage cheese pastry

**СЕТ 4 /** SET 4 — **490 ₽**
Гречневая каша, сэндвич с томатами и сыром, фруктовый салат
Buckwheat, sandwich with tomatoes and cheese, fruit salad

**СЕТ 5 /** SET 5 — **570 ₽**
Омлет с лососем и микс-салатом, круассан
Omelette with salmon and mixed salmon, croissant

**СЕТ 6 /** SET 6 — **450 ₽**
Овсяная каша, слоеное хачапури, мацони с медом и орехами
Oatmeal, puff khachapuri, matsoni with honey and nuts

Напиток на выбор: чай, кофе, какао или свежевыжатый сок
Drink of your choice: tea, coffee, cocoa or fresh juice

## ДОБАВКИ 50 ГР.
Toppings

| | | | |
|---|---|---|---|
| Сулугуни / Suluguni | 100 | Буженина<br>Cold boiled pork | 80 |
| Имеретинский сыр<br>Imeretian cheese | 80 | Бекон / Bacon | 80 |
| Томаты / Tomatoes | 80 | Лосось холодного копчения<br>Cold-smoked salmon | 250 |
| Перец болгарский<br>Bell pepper | 80 | Икра красная 30 гр.<br>Red caviar | 250 |
| Ветчина / Ham | 80 | | |

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Завтраки
## BREAKFASTS

| | |
|---|---|
| **1. ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ**<br>Fried eggs | 180 ₽ |
| **2. СЛОЕНОЕ ХАЧАПУРИ**<br>Puff khachapuri | 220 ₽ |
| **3. ОВСЯНАЯ КАША**<br>Oatmeal porridge | |
| **На воде с медом /** On water with honey | 220 ₽ |
| **На молоке с медом /** On milk with honey | 220 ₽ |
| **4. РИСОВАЯ КАША**<br>Rice porridge | 220 ₽ |
| **5. ГРЕЧНЕВАЯ КАША**<br>Buckwheat | 220 ₽ |
| **6. ОМЛЕТ**<br>Omelette | 180 ₽ |
| **ОМЛЕТ С БУЖЕНИНОЙ И ТОМАТАМИ**<br>Omelette with cold boiled pork and tomatoes | 290 ₽ |
| **ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ**<br>Omelette with salmon | 350 ₽ |
| **7. СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ**<br>Sandwich with chicken | 310 ₽ |
| **СЭНДВИЧ С ЛОСОСЕМ**<br>Sandwich with salmon | 380 ₽ |
| **СЭНДВИЧ С ТОМАТАМИ И СЫРОМ**<br>Sandwich with tomatoes and cheese | 250 ₽ |
| **8. ОЛАДЬИ ИЗ ЦУККИНИ СО СМЕТАНОЙ**<br>Zucchini fritters with sour cream | 290 ₽ |

# Завтраки
## BREAKFASTS

**1. БЛИНЫ** — 180 ₽
На ваш выбор: со сгущенкой или сметаной
Russian pancakes
With condensed milk or sour cream (of your choice)

**2. ПАНКЕЙКИ** — 250 ₽
Pancakes

**3. ТВОРОГ С МАЛИНОЙ** — 250 ₽
Cottage cheese with raspberry

**4. СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ** — 310 ₽
Fried cottage cheese pancakes with sour cream

**5. ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ** — 250 ₽
Fritters with apples

**6. КРУАССАН** — 120 ₽
Croissant

**7. БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ** — 250 ₽
Belgian waffles

---

**СТАКАН ГОРЯЧЕГО МОЛОКА** — 100₽
A glass of hot milk

---

**СЛАДКИЕ ДОБАВКИ 40 ГР.**
Sweet toppings

| | |
|---|---|
| Варенье / Jam | 80 |
| Сгущенка / Condensed milk | 80 |
| Мед / Honey | 80 |
| Сливочное масло 20 гр. / Butter | 50 |

# Холодные закуски

## COLD STARTERS

**1. КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ** — 580 ₽

Salmon carpaccio

**2. КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** — 580 ₽

Beef carpaccio

**3. БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ** — 270 ₽

Тосты из чиабатты с соусом крем-чиз
и лососем холодного копчения

Bruschetta with salmon

Ciabatta toasts with cheese cream
and cold-smoked salmon

**4. БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ** — 180 ₽

Тосты из чиабатты с соусом сальса

Bruschetta with tomatoes

Ciabatta toasts with salsa sauce

**5. ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА** — 540 ₽

Special salted salmon

**6. ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** — 510 ₽

Закуска из мелкорубленной говядины
с добавлением каперсов и репчатого лука

Beef tartare

Beef starter with capers and onions

**7. ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ** — 510 ₽

Закуска из мелкорубленного лосося
с добавлением оливок, каперсов
и репчатого лука

Salmon tartare

Salmon starter with olives, capers and onions

---

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

Please tell your waiter if you have any food allergy

# Холодные закуски

## COLD STARTERS

**1. ПХАЛИ** 330 ₽

Биточки из перетертой свеклы, капусты и кинзы, с добавлением грузинской аджики и грецкого ореха. Украшаются зернами граната

Pkhali

Patties of strained beetroot, cabbage, coriander leaves, Georgian adjika and walnuts, decorated with pomegranate arils

**2. ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА** 330 ₽

Spinach pkhal

**3. ПХАЛИ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ** 330 ₽

Runner beans pkhali

**4. СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ** 420 ₽

Томаты, огурцы и капуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту

Homemade pickles

Tomatoes, cucumbers and cabbage marinated to an old Georgian recipe

**5. СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ** 430 ₽

Маринованные бурые томаты, острый стручковый перец, соленая капуста, черемша, чеснок, джонджоли

Barrel pickles

Marinated brown tomatoes, hot pod peppers, salty cabbage, wild leek, garlic and dzhondzholi

**6. ИКРА ИЗ ГРУНТОВЫХ БАКЛАЖАНОВ** 390 ₽

Eggplant spread

**7. ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ ПО-ГРУЗИНСКИ** 490 ₽

Рулеты из баклажанов с начинкой из острой ореховой пасты, украшаются зернами граната

Georgian style fried eggplants

Rolls of eggplants stuffed with spicy nut butter and pomegranate arils

# Холодные закуски

## COLD STARTERS

**1. КУРИНЫЙ РУЛЕТ** — 420 ₽
Chicken roll

**2. РОСТБИФ** — 630 ₽
Roast beef

**3. БАСТУРМА** — 490 ₽
Bastirma

**4. ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ** — 470 ₽
Boiled beef tongue

**5. БУЖЕНИНА** — 470 ₽
Cold boiled pork

**6. ОЛЕНИНА** — 550 ₽
Venison

**7. САЦИВИ** — 390 ₽
Кусочки нежного куриного бедра под ароматным пряным соусом, приготовленным на основе куриного бульона, молотого грецкого ореха с добавлением кавказских специй

Satsivi
Tender chicken pieces with fragrant spicy sauce, cooked on chicken broth, ground walnuts and Caucasian spices

**8. ЧАККИ** — 290 ₽
Закуска с домашним творогом сюзьма, огурцами, чесноком и зеленью

Chakki
Starter with cottage cheese Syuzma, cucumbers, garlic and greens

**9. СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ** — 450 ₽
Seasonal vegetables and greens

**10. АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ** — 540 ₽
Домашний сыр, сулугуни, копченая «Косичка», чечил

Assorted homemade cheese platter
Homemade cheese, Suluguni, smoked braided cheese, Chechil

# Салаты

## SALADS

**1. СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ** — 350 ₽
Herring with potatoes

**2. СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА ПО БАБУШКИНОМУ РЕЦЕПТУ** — 290 ₽
Свекла, тушенная со специями и жареным луком
Beetroot spead to Granny's recipe
Stewed beetroot with spices and fried onions

**3. ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ** — 480 ₽
Warm salad with chicken and smoked Suluguni cheese

**4. ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ И КРАБОМ** — 590 ₽
Vegetable salad with poached egg and crab

**5. САЛАТ ПО-ГАЛЬСКИ** — 370 ₽
Отварная куриная грудка, картофель, маринованные и свежие огурцы, сочные томаты. Заправляется майонезом
Gali style salad
Boiled chicken breast, potatoes, pickled and fresh cucumbers, juicy tomatoes, dressed with mayonnaise

**6. САЛАТ С РОСТБИФОМ** — 570 ₽
Salad with roast beef

**7. ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛОСОСЕМ** — 570 ₽
Микс из салатных листьев с добавлением лосося, обжаренного в остро-сладком соусе
Warm salad with salmon
Mixed lettuce with salmon, fried with spicy sweet sauce

**8. САЛАТ С КУРИЦЕЙ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ** — 480 ₽
Thai style chicken salad

**9. САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ОВОЩЕЙ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ И НЕЖНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ** — 420 ₽
Salad with Baku vegetables, poached egg and greens

**10. СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ** — 370 ₽
Dressed herring

# Салаты
## SALADS

**1. ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ** — **510 ₽**
Caesar salad with chicken

**2. ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ** — **650 ₽**
Caesar salad with shrimps

**3. САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ** — **530 ₽**
Микс из салатных листьев с лососем домашнего копчения, авокадо, огурцами и бакинскими томатами. Заправляется орехово-цитрусовым соусом
Salad with smoked salmon
Mixed lettuce with home smoked salmon, avocado, cucumbers and Baku tomatoes, dressed with nut-citrus sauce

**4. РУККОЛА С КРЕВЕТКАМИ** — **540 ₽**
Arugula with shrimps

**5. САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ** — **420 ₽**
Бакинские томаты с добавлением на ваш выбор свежего тархуна или щавеля, с красным луком и оливковым маслом
Salad with Baku tomatoes
Baku tomatoes with tarragon or sorrel (of your choice), red onions and olive oil

**6. ЛЕТНИЙ САЛАТ «С ГРЯДКИ»** — **330 ₽**
Салат из свежих огурцов, редиса, отварного яйца и зелени, заправленный сметаной или кахетинским маслом на ваш выбор
Summer garden salad
Fresh cucumber, radish, boiled eggs and cooking herbs, dressed with sour cream or kakhetian oil of your choice

**7. САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ, СВЕКЛЫ И СЫРА** — **380 ₽**
Salad with beef, beetroot and cheese

**8. КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ** — **470 ₽**
Kvelli with tomatoes

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Салаты

## SALADS

**1. ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ** — 380 ₽
Georgian vegetable salad with spices

**2. ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ** — 380 ₽
Georgian vegetable salad with nuts

**3. ДЕРВИШ** — 400 ₽
Отварной говяжий язык, обжаренный лук, маринованные огурцы и шампиньоны, томаты и гренки
Dervish
Boiled beef tongue, fried onions, pickles, mushrooms, tomatoes and croutons

**4. САЛАТ «АЧИК-ЧУК»** — 360 ₽
Achik-Chuk

**5. САЛАТ ТАШКЕНТ** — 390 ₽
Нежная отварная говядина с редькой, колечками лука фри и отварным яйцом
Tashkent
Tender boiled beef, radish, fried onion rings and boiled egg

**6. БАХОР** — 370 ₽
Свежие овощи, отварная куриная грудка, яйцо и кинза. Заправляется домашним соусом
Bakhor
Fresh vegetables, boiled chicken breast, egg and coriander, dressed with homemade sauce

**7. ЯНГИЛИК** — 400 ₽
Отварная говядина, томаты, огурцы, сладкий и острый перец, чеснок. Заправляется оливковым маслом и соевым соусом
Yangilik
Boiled beef, tomatoes, cucumbers, sweet and spicy pepper, garlic, seasoned with olive oil and soy sauce

**8. ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ** — 390 ₽
Приготовленные на углях сладкая паприка, баклажан и томаты
Charcoal grilled vegetable salad
Cooked over charcoal sweet paprika, eggplant and tomatoes

# Супы
## SOUPS

**1. ПИТИ** — 450 ₽
Бульон из бараньих ребрышек с горохом нут, картофелем, алычой, зеленью и чесноком

Piti
Tick broth of mutton ribs with chickpeas, potatoes, cherry plums, cooking herbs and garlic

**2. ХАШ** — 490 ₽
Насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца. Варится на медленном огне в течение 8 часов. Подается с рюмкой водки

Khash
Thick broth of beef legs and tripe.Brewed on low fire within 8 hours. Served with a shot of vodka

**3. ХАРЧО** — 390 ₽
Традиционный грузинский суп с рисом, зеленью и специями с телятиной или бараниной на выбор

Translate
Traditional Georgian soup of young beef or mutton (of your choice) with rice, herbs and spices

**4. КЮФТА-БОЗБАШ** — 540 ₽
Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нут

Kuyfta-bozbash
Thick broth with mutton leg, meatballs, potatoes and chickpeas

**5. ТОМАТНЫЙ КРЕМ-СУП** — 390 ₽
Tomato cream soup

**6. ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША** — 340 ₽
Суп на курином бульоне с домашней лапшой, куриной грудкой, грибами и перепелиными яйцами. Подается с домашней выпечкой

Homemade noodle soup
Chicken broth with homemade noodles, chicken breast, mushrooms and quail eggs, served with homemade pie

**7. ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП** — 390 ₽
Mushroom cream soup

---

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Супы
## SOUPS

**1. БАЛЫК-ШУРПА** 430 ₽
Суп с лососем и овощами
Balyk-Shurpa
Soup with salmon and vegetables

**2. ЧУЧВАРА-ШУРПА** 370 ₽
Легкий ароматный суп на костном бульоне с отварными пельменями. Подается со сметаной
Chuchvara-Shurpa
Light fragrant soup on bone broth with boiled dumplings, served with sour cream

**3. ЛАГМАН** 540 ₽
Национальный суп с домашней лапшой, бараниной, специями и овощами
Lagman
Traditional noodle soup with mutton, vegetables and spices

**4. КАЙНАТМА-ШУРПА** 390 ₽
Бульон с бараниной, картофелем, морковью, луком, чесноком, сладким перцем, помидорами, горохом нут и национальными специями
Kainatma-Shurpa
Bone broth with mutton, potatoes, carrots, onions, garlic, sweet pepper, tomatoes, chickpeas and traditional spices

**5. БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ** 330 ₽
Sukhumi style broth

**6. БОРЩ ПО-РОСТОВСКИ С ТЕЛЯТИНОЙ** 370 ₽
Rostov style borsch with veal

**7. ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП** 340 ₽
Sorrel soup

**8. ХАШЛАМА** 490 ₽
Отварные телячьи ребрышки с зеленью и кольцами репчатого лука. Подаются отдельно с легким прозрачным бульоном из телятины
Khashlama
Boiled veal ribs with greens, onion rings, served separately with light veal broth

# Горячие закуски
## HOT STARTERS

**1. САМСА С БАРАНИНОЙ** 290 ₽
Samsa with mutton

**2. САМСА С КОРЕЙКОЙ ЯГНЕНКА** 310 ₽
Samsa with rack of lamb

**3. САМСА С ЛОСОСЕМ** 320 ₽
Samsa with salmon

**4. САМСА С КУРИЦЕЙ** 270 ₽
Samsa with chicken

**5. ХИНКАЛИ (1 ШТ.)** 120 ₽
Большие кавказские пельмени с начинкой из сочного мясного фарша на выбор: свинина-говядина, баранина или телятина
Khinkali (1 pc)
Big Caucasian dumplings with juicy minced meat: pork and beef, mutton or veal

**6. ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ** 400 ₽
Fried chuchvara

**7. МАНТЫ С МЯСОМ ЯГНЕНКА** 450 ₽
Manti with lamb

**8. ДОМАШНЯЯ ШАВЕРМА С СОУСОМ САЦЕБЕЛИ** 470 ₽
Homemade shawarma with satsebeli sauce

**9. МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ** 290 ₽
Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с сыром сулугуни, соусом сацебели и свежим тархуном
Mchadi with Suluguni cheese
Golden corn flatbreads with Suluguni cheese, satsebeli sauce and fresh tarragon

**10. ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ** 350 ₽
Dumplings with potatoes

**ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ** 380 ₽
Dumplings with cottage cheese

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Горячие закуски
## HOT STARTERS

**1. ДОЛМА** — 490 ₽
На выбор: свинина с говядиной или баранина
Dolma
Pork with beef or mutton (of your choice)

**2. ЧУЧВАРА** — 350 ₽
Chuchvara

**3. ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ СО СВЕЖИМИ ТОМАТАМИ** — 430 ₽
Fried Suluguni cheese with fresh tomatoes

**4. КВАРИ (1 ШТ.)** — 120 ₽
Грузинские вареники с сыром сулугуни
Kvari (1 pc)
Georgian dumplings with Suluguni cheese

**5. ЗАПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН С ОВОЩАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ** — 440 ₽
Baked eggplant with vegetables and Suluguni cheese

**6. ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ / С КРЕВЕТКАМИ** — 440 ₽
Julienne with chicken and mushrooms/shrimps

**7. ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»** — 410 ₽
Цельная красная фасоль, обжаренная с томатами, луком и кинзой, приправленная специями и зеленью
Kharkalia lobio
Whole red kidney beans fried with tomatoes, onions and coriander, seasoned with spices and greens

**8. ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** — 390 ₽
Красная протертая фасоль с кинзой, зеленью, томленная с ароматными кавказскими специями
Mingrelian lobio
Strained red kidney beans stewed with coriander, greens, and Caucasian spices

**9. АДЖАПСАНДАЛ** — 440 ₽
Овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов, картофеля, болгарского перца с добавлением лука и пряной зелени
Adjapsandal

# Мучные горячие закуски

## BAKED HOT STARTERS

**1. ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ** — 380 ₽
Homemade pie with potatoes and suluguni cheese

**2. АЧМА** — 350 ₽
Домашний слоеный пирог с сыром сулугуни, подается с соусом мацони
Achma
Homemade layered pie with suluguni cheese. Served with matsoni sauce

**3. КУБДАРИ** — 590 ₽
Сванский пирог с мясом
Kubdari
Svan pie with meat

**4. ЧЕБУРЕК С СЫРОМ** — 290 ₽
Cheburek with cheese

**ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ** — 320 ₽
Cheburek with mutton / veal

**5. КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ** — 290 ₽
Qutabs with greens

**КУТАБЫ С СЫРОМ** — 280 ₽
Qutabs with cheese

**КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ** — 250 ₽
Qutabs with potatoes

**КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ** — 340 ₽
Qutabs with mutton / veal

**6. ЧУДУ С ТВОРОГОМ** — 280 ₽
Chudu with cottage cheese

**7. КАБАРДИНСКИЙ ПИРОГ** — 450 ₽
Пирог из теста на основе мацони, с начинкой из картофеля и репчатого лука
Kabardian pie
Pie made on matsoni with potatoes and onions

Просьба предупреждать вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Мучные горячие закуски

## BAKED HOT STARTERS

**1. ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** — 450 ₽
Mingrelian Khachapuri

**2. ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ** — 380 ₽
Закрытый пирог из сдобного теста с начинкой из двух видов сыра
Imeretian Khachapuri
Closed pie of sweet dough stuffed with two kinds of cheese

**3. ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО** — 590 ₽
Домашнее хачапури с начинкой из сыра сулугуни и домашнего сыра, приготовленное по старинному семейному рецепту
Khachapuri from Aunt Aliso
Homemade khachapuri stuffed with Suluguni cheese and homemade cheese, cooked to an old family recipe

**4. ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ** — 480 ₽
Открытый пирог из сдобного теста с начинкой из сыра сулугуни со слегка запеченным яйцом и сливочным маслом
Adzharian khachapuri
Open pie of sweet dough stuffed with Suluguni cheese, slightly baked egg and butter

**5. ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ** — 390 ₽
Пирог с начинкой из сыра сулугуни и рубленого отварного яйца
Gurian khachapuri
Pie stuffed with Suluguni cheese and chopped boiled egg

**6. ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ** — 420 ₽
Khachapuri with spinach and Suluguni cheese

**7. НАПИТОК ОТ ШЕФ-ПОВАРА АЙРАН ОТ НАНИ** — 170 ₽
Ayran drink from Nany (drink from Chef)

# Горячие блюда
## MAIN DISHES

**1. КОВУРМА-ЛАГМАН** — 510 ₽
Домашняя лапша, обжаренная с мясом ягненка, овощами и специями

Kovurma-lagman
Homemade noodles fried with lamb meat, vegetables and spices

**2. КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ** — 630 ₽
Кусочки сочной телятины, обжаренные с томатами, болгарским перцем, фасолью, стеблем сельдерея и чесноком

Fergana kovurma
Juicy veal pieces fried with tomatoes, bell peppers, beans, celery and garlic

**3. ЩУКА В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** — 590 ₽
Pike with cream sauce

**4. РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ** — 490 ₽
Fish cutlets

**5. ТРЕСКА В КОКОСОВОМ СОУСЕ** — 730 ₽
Cod with coconut sauce

**6. ЛОСОСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В ФОЛЬГЕ** — 730 ₽
Foil-baked salmon

**7. ДОРАДО, ПРИПУЩЕННАЯ В ВИНЕ** — 1050 ₽
Steamed dorado in wine

**8. МАМАЛЫГА** — 250 ₽
Традиционное грузинское блюдо: круто заваренная белая кукурузная крупа, подается на выбор с молочным или копченым сулугуни

Mamaliga
Traditional Georgian dish: hard boiled white corn grains, served with milk or smoked suluguni cheese (of your choice)

**9. ЭЛАРДЖИ** — 340 ₽
Гоми, заваренное вместе с сыром сулугуни. Подается с соусом мацони

Elardgi
Gomi, boiled with suluguni cheese, served with matsoni sauce

---

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Горячие блюда

## MAIN DISHES

**1. СВИНАЯ ОТБИВНАЯ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ** — 610 ₽

Pork chop with honey-mustard sauce

**2. КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ** — 460 ₽

Подаются с картофельным пюре и малосольными огурцами

Homemade cutlets by Petrovna

Served with mashed potato and soft-salted cucumbers

**3. КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ** — 420 ₽

Подаются с картофельным пюре и малосольными огурцами

Chicken cutlets

Served with mashed potato and soft-salted cucumbers

**4. КРОЛИК В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ** — 880 ₽

Rabbit with cream sauce

**5. КЕРУСУС** — 510 ₽

Национальное армянское блюдо. Кусочки говядины, обжаренные со свежими томатами, картофелем и луком с добавлением ароматных специй

Kerusus

Traditional Armenian dish. Beef pieces fried with fresh tomatoes, potatoes, onions and fragrant spices

**6. БЕФСТРОГАНОВ С ПЮРЕ** — 560 ₽

Beef stroganoff with mashed potato

**7. ГЕДЛИБЖЕ** — 400 ₽

Сочное куриное бедро, томленное со сметаной, с добавлением лука, чеснока и ароматных специй. Подается с мамалыгой из пшена

Gedlibzhe

Chicken leg with sour cream sauce, onions, garlic and fragrant spices, served with mamaliga

# Горячие блюда
## MAIN DISHES

**1. ПЛОВ ЧАЙХАНА** — 570 ₽
Chaikhana pilaf

**2. ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ** — 540 ₽
Uzbek pilaf

**3. ЧАХОХБИЛИ** — 460 ₽
Кусочки куриного бедра, обжаренные с томатами в собственном соку
Chakhokhbili
Chicken leg pieces, fried with tomatoes in its own juice

**4. ЧАШУШУЛИ** — 540 ₽
Кусочки молодой говядины, тушеные с овощами, зеленью, луком и острыми специями
Chashushuli
Pieces of young beef stewed with vegetables, cooking herbs, onions and hot spices

**5. ЧКМЕРУЛИ** — 760 ₽
Цыпленок, запеченный с соусом на основе сметаны, с добавлением пряных специй, острой аджики и чеснока
Chkmeruli

**6. КУЧМАЧИ** — 490 ₽
Телячьи потрошки, обжаренные с луком и пикантными специями
Kuchmachi
Veal giblets, fried with onions and spices

**7. ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ** — 580 ₽
Pork odzhakhuri

**8. ЧАНАХИ** — 610 ₽
Баранина в горшочке, тушенная с баклажанами, томатами, картофелем и паприкой
Chanahi
Mutton stewed with eggplants, tomatoes, potatoes, paprika in a pot

**9. ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ** — 760 ₽
Gali style tsitsila

**10. СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ** — 530 ₽
Нежные кусочки свинины, обжаренные с овощами
Georgian solyanka

# Блюда на углях

## CHARCOAL GRILLED DISHES

| | |
|---|---|
| **1. ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**<br>Pork shish-kebab | 530 ₽ |
| **2. ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**<br>Lamb shish-kebab | 630 ₽ |
| **3. ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**<br>Veal shish-kebab | 760 ₽ |
| **4. ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ**<br>Mutton lyulya-kebab | 610 ₽ |
| **5. ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**<br>Chicken thigh shish-kebab | 460 ₽ |
| **6. ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ**<br>Chicken fillet shish-kebab | 480 ₽ |
| **7. КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ**<br>Chicken wings | 440 ₽ |
| **8. ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**<br>Chicken lyulya-kebab | 420 ₽ |
| **9. ВЫРЕЗКА ЯГНЕНКА С КУРДЮЧНЫМ ЖИРОМ**<br>Lamb with tail fat | 780 ₽ |
| **10. ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА**<br>Rack of lamb shish-kebab | 690 ₽ |

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Блюда на углях

## CHARCOAL GRILLED DISHES

**1. ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ** — 390 ₽
Паприка, цуккини, лук, баклажан, томаты, картофель

Vegetable shish-kebab
Paprika, zucchini, onion, eggplant, tomatoes, potatoes

**2. ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ** — 690 ₽
По желанию можно приготовить на пару

Salmon
If you wish, it might be steamed

**3. ВЫРЕЗКА ИЗ ГОВЯДИНЫ** — 830 ₽

Grilled beef sirloin

**4. ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЕНКА С ПРОСЛОЙКАМИ ИЗ КУРДЮЧНОГО ЖИРА** — 670 ₽

Lamb shish-kebab with tail fat layers

**5. РЕБРА С КАРТОФЕЛЕМ** — 610 ₽
Свиные ребра, приготовленные на углях. Подаются с картофелем, обжаренным до золотистой корочки

Pork ribs with potatoes
Pork ribs cooked on the coals. Served with potatoes, fried until Golden brown

**6. СИБАС НА УГЛЯХ (ЗАПЕЧЕННЫЙ НА РЕШЕТКЕ)** — 760 ₽

Sea bass

# Паста

## PASTA

**1. ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ** — **620 ₽**
Penne with salmon

**2. ПАСТА ПОМИДОРИНИ** — **410 ₽**
Pasta Pomidorini

**3. СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ** — **460 ₽**
Spaghetti Bolognese

**4. СПАГЕТТИ КАРБОНАРА** — **490 ₽**
Spaghetti Carbonara

**5. ВОК С КРЕВЕТКАМИ** — **620 ₽**
Рисовая лапша, креветки, обжаренные с горохом, красным луком, болгарским перцем, стеблем сельдерея с добавлением имбиря в сладком соусе чили и соевом соусе

Wok with shrimps

Rice noodles, shrimps, fried with peas, red onions, bell pepper, celery, ginger, sweet chili sauce and soy sauce

**6. ВОК С КУРИЦЕЙ** — **540 ₽**
Яичная лапша и кусочки курицы, обжаренные с горохом, красным луком, болгарским перцем, стеблем сельдерея с добавлением имбиря в сладком соусе чили и соевом соусе

Wok with chicken

Egg noodles, chicken, fried with peas, red onions, bell pepper, celery, ginger, sweet chili sauce and soy sauce

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты

Please tell your waiter if you have any food allergy

# ГАРНИРЫ
## GARNISH

**1. КАРТОФЕЛЬ ФРИ** — 170 ₽
French fries

**2. ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ** — 250 ₽
Corn

**3. РИС** — 150 ₽
Rice

**4. КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ** — 190 ₽
Mashed potato

**5. ЗОЛОТИСТЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ** — 270 ₽
Fried potatoes with onion and greens

**6. КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ И ДЖОНДЖОЛИ** — 290 ₽
Potatoes with mushrooms and dzhondzholi

**7. ГРЕЧА С ГРИБАМИ** — 290 ₽
Buckwheat with mushrooms

## 8. ОВОЩИ НА УГЛЯХ | CHARCOAL GRILLED VEGETABLES

**КАРТОФЕЛЬ** — 140
На выбор с курдючным жиром или свиным салом
Potato
Cooked with mutton fat or pork lard of your choice

**ТОМАТ** — 210
Tomato

**ПАПРИКА** — 220
Paprika

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ** — 150
Potato lyulya kebab

**БАКЛАЖАН** — 220
Eggplant

## ХЛЕБ, СОУСЫ
Bread, sauces

Лаваш / Lavash — 110
Лепешка / Flatbread — 110
Хлебная корзина / Bread basket — 170
Бурже / Bourget bread — 110

Сацебели / Satsebeli — 80
Ткемали / Tkemali — 80
Цицака / Tsitsaka — 80
Тартар из джонджоли / Dzhondzholi tartar — 80
Наршараб / Narsharab — 80
Соевый соус / Soy sauce — 80
Бальзамический соус / Balsamic sauce — 80
Мацони / Matsoni — 80

# Десерты
## DESSERTS

**1. ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА** — 350 ₽
Cottage cheese pie

**2. БАНАНОВЫЙ ТОРТ** — 350 ₽
Песочное тесто с заварным кремом, два вида шоколада и бананы
Banana cake
Cake with custard, two types of chocolate and bananas

**3. СМЕТАННИК** — 410 ₽
Бисквит, пропитанный сметанным кремом и клубничным сиропом
Sour cream cake
Sponge cake with sour cream and strawberry syrup

**4. ЧИЗКЕЙК ЧЕРНИЧНЫЙ** — 370 ₽
Blueberry cheesecake

**5. ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ** — 370 ₽
Classic cheesecake

**6. МЕДОВИК** — 380 ₽
Honey cake

**7. СОЧНИКИ ТВОРОЖНЫЕ** — 180 ₽
Cottage cheese pastry

Просьба предупреждать вашего официанта
об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты
Please tell your waiter if you have any food allergy

# Десерты
## DESSERTS

**1. ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА** — 370 ₽
Шоколадный бисквит с начинкой из теплого шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого

Chocolate box
Chocolate sponge cake filled with warm chocolate, served with vanilla ice-cream scoop

**2. СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК)** — 110 ₽
Малина, манго-маракуйя, черная смородина, лимон

Assortment of sorbets (1 scoop)
Raspberry, mango-passion fruit, blackcurrant, lemon

**3. МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК)** — 110 ₽
Ванильное, шоколадное, крем-брюле, фисташковое

Assortment of ice-creams (1 scoop)
Vanilla, chocolate, Crème brûlée, pistachio

**4. ТИРАМИСУ** — 370 ₽
Tiramisu

**5. ФРУКТОВЫЙ САЛАТ** — 360 ₽
Fruit salad

**6. БЕЗЕ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ** — 310 ₽
Коржи из безе, прослоенные сливочным кремом. Украшаются свежей клубникой, миндальными слайсами и мятой

Meringue with berry sauce
Meringue with custard, decorated with fresh strawberries, almond slices and mint

**7. НАПОЛЕОН** — 380 ₽
Napoleon cake

**8. ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА** — 1100 ₽
Fruit basket

**9. ЭКЛЕР ВАНИЛЬНЫЙ ИЛИ ШОКОЛАДНЫЙ** — 290 ₽
Eclair vanilla or chocolate

# Десерты
## DESSERTS

**1. ПАХЛАВА** 350 ₽
Тонкое пресное тесто с добавлением меда и орехов
Baklava
Thin unfermented dough with addition of honey and nuts

**2. ЧУРЧХЕЛА** 210 ₽
Chuchkhela with hazelnuts or walnuts

**3. ПЕЛАМУШИ** 220 ₽
Традиционный десерт из виноградного сока и кукурузной муки с грецким орехом
Pelamushi
Traditional dessert of grape juice, corn meal and walnuts

**4. МАЦОНИ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ** 240 ₽
Matsoni with honey and walnuts

**5. МЕД** 150 ₽
Липовый, акация, гречишный, иван-чай, донниковый, дягилевый
Honey
Lime-tree, acacia, buckwheat, Ivan-Chai, melilot, dahiliye

**6. ЗГАПАРИ** 360 ₽
Нежный шоколадный бисквит, пропитанный сметанным кремом
Zgapari
Tender chocolate sponge cake with sour cream

**7. ЛУКУМ С ОРЕХАМИ И МЕДОМ** 390 ₽
Lokum with nuts and honey

**8. КОНФЕТЫ ИЗ КУРАГИ** 170 ₽
Dried apricot sweets

**КОНФЕТЫ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА** 170 ₽
Prune sweets

**9. ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ (1 ШТ.)** 50 ₽
Oatmeal biscuit (1 pc)

# Десерты
## DESSERTS

**1. МАКОВЫЙ ТОРТ** — 350 ₽
Poppy cake

**2. ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ** — 310 ₽
Waffle rolls

**3. ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ** — 270 ₽
Айва, инжир, грецкий орех, кизил с косточками, вишня, черная смородина
Assortment of jams
Quince, fig, walnut, unpitted dogwood, cherry, blackcurrant

**4. ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ** — 390 ₽
«Grafskie razvalini»

**5. МОРКОВНЫЙ ТОРТ** — 360 ₽
Морковный бисквит с прослойкой из сыра Филадельфия
Carrot cake
Carrot sponge cake with Philadelphia cheese

**6. ТОРТ ПО-ДОМАШНЕМУ** — 310 ₽
Бисквитные коржи и нежный сметанный крем
Homemade cake
Sponge cake with tender sour cream

# КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД

| ЗАВТРАКИ | ВЫХОД, Г | БЕЛКИ | ЖИРЫ | УГЛЕВОДЫ | ККАЛ |
|---|---|---|---|---|---|
| Сет 1 | 300/201/250 | 1,6 | 3,1 | 8,9 | 694 |
| Сет 2 | 201/210/250 | 4,9 | 7,3 | 6,9 | 1133 |
| Сет 3 | 132/39/82/250 | 10 | 14,3 | 6 | 1928 |
| Сет 4 | 300/185/201/250 | 3,8 | 6,5 | 12,8 | 1247 |
| Сет 5 | 274/60/280 | 2,8 | 6,5 | 0,3 | 710 |
| Сет 6 | 140/290/240/250 | 3,5 | 8 | 10,4 | 1275 |
| Сэндвич с курицей | 210 | 2,9 | 4,3 | 4,6 | 685 |
| Сэндвич с лососем | 170 | 2,1 | 1,3 | 4,3 | 375 |
| Сэндвич с томатами и сыром | 185 | 1,9 | 3,3 | 4,5 | 554 |
| Оладьи из цуккини со сметаной | 3*53/30 | 0,9 | 1,2 | 2,2 | 234 |
| Яичница-глазунья | 150/5 | 1,8 | 4,8 | 0 | 505 |
| Омлет | 180/34 | 2 | 4,9 | 0,3 | 532 |
| Омлет с бужениной и томатами | 250/34 | 3 | 7,2 | 0,6 | 787 |
| Омлет с лососем | 240/34 | 2,8 | 7,3 | 0,3 | 778 |
| Овсяная каша на молоке с медом | 290/30 | 0,8 | 2,2 | 4,7 | 414 |
| Овсяная каша на воде с медом | 280/50/12 | 0 | 0 | 5,1 | 206 |
| Гречневая каша | 300 | 1,8 | 2,6 | 5,9 | 540 |
| Рисовая каша | 300 | 1,5 | 2,4 | 6,5 | 540 |
| Слоеное хачапури | 140 | 1,8 | 3,9 | 3,7 | 578 |
| Стакан горячего молока | 250 | 0,7 | 0,6 | 1,2 | 131 |
| Круассан | 60 | 4,8 | 17,3 | 25 | 277 |
| Панкейки | 160/30 | 1,2 | 2,7 | 4,1 | 452 |
| Блины со сгущенкой/ сметаной | 170/30/10/1 | 1,2/1,1 | 6/6,6 | 5,4/3,8 | 803/785 |
| Творог с малиной | 200/1 | 1,9 | 2 | 2,4 | 353 |
| Сырники со сметаной | 220/30/11 | 4,7 | 4,8 | 3,9 | 780 |
| Оладьи с яблоками | 240/2/30/8 | 1,3 | 3,7 | 7,6 | 685 |
| Бельгийские вафли | 50/50/15 | 0,7 | 2,4 | 3,7 | 390 |
| **ДОБАВКИ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Сулугуни | 50 | 1 | 1,1 | 0 | 141 |
| Имеретинский сыр | 50 | 1 | 1,1 | 0 | 141 |
| Томаты | 50 | 0 | 0 | 0,2 | 11 |
| Перец болгарский | 50 | 0,1 | 0 | 0,3 | 16 |
| Ветчина | 50 | 0,7 | 1,2 | 0 | 136 |
| Буженина | 50 | 1 | 2,3 | 0,1 | 254 |
| Бекон | 50 | 1,2 | 2,3 | 0 | 249 |
| Лосось холодного копчения | 50 | 1,1 | 0,4 | 0 | 81 |
| Сливочное масло | 20 | 0 | 1,7 | 0 | 150 |
| Варенье | 40 | 0 | 0 | 2,6 | 104 |
| Сгущенка | 40 | 0,3 | 0,3 | 2,2 | 132 |
| Мед | 50 | 0 | 0 | 4 | 162 |
| **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Ассорти из домашних сыров | 250/50/14/5 | 5,4 | 6,5 | 1,2 | 844 |
| Пхали | 150/5/10 | 1 | 3 | 1,6 | 369 |
| Пхали из стручковой фасоли | 150/20 | 1 | 3,5 | 0,7 | 384 |
| Пхали из шпината | 150/3/5 | 0,8 | 2,9 | 0,7 | 325 |
| Икра из грунтовых баклажанов | 170/60/75 | 0,9 | 3,9 | 4,9 | 584 |
| Соленья по-домашнему | 230 | 0,5 | 0,1 | 2,3 | 117 |
| Сезонные овощи и зелень | 435 | 0,5 | 0,1 | 1,7 | 96 |
| Соленья из бочки | 390 | 0,7 | 0,5 | 2,2 | 158 |
| Жареные баклажаны по-грузински | 200/3/5 | 0,8 | 4 | 1,5 | 451 |
| Чакчи | 200 | 0,5 | 0,8 | 0,9 | 129 |
| Сациви | 233 | 2,8 | 4,7 | 0,5 | 557 |
| Оленина | 120/30 | 3,1 | 1,7 | 0,1 | 284 |
| Тар-тар из лосося | 180 | 3,3 | 9,6 | 2,7 | 1002 |
| Тар-тар из говядины | 125/50 | 3,9 | 3,2 | 3,7 | 590 |
| Карпаччо из лосося | 130 | 2,2 | 1,8 | 0,9 | 288 |
| Карпаччо из говядины | 150 | 2,6 | 3,1 | 0,2 | 389 |
| Брускетта с томатами | 82 | 0,5 | 1 | 2,8 | 219 |
| Брускетта с лососем | 135 | 1,3 | 0,9 | 2,6 | 238 |
| Лосось шеф-посола | 100/50/30 | 3,1 | 2,6 | 2,6 | 461 |
| Куриный рулет | 100/2 | 2,2 | 1,8 | 0,1 | 253 |
| Язык говяжий отварной | 100/32 | 2,7 | 2,4 | 0,3 | 338 |
| Буженина | 150/2 | 2,9 | 6,8 | 0,2 | 736 |
| Ростбиф | 150/2 | 4,7 | 0,7 | 0,3 | 257 |
| Бастурма | 100/2) | 1,5 | 0,2 | 0 | 78 |
| **САЛАТЫ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Бахор | 190 | 1,5 | 4,1 | 0,6 | 456 |

| САЛАТЫ | ВЫХОД, Г | БЕЛКИ | ЖИРЫ | УГЛЕВОДЫ | ККАЛ |
|---|---|---|---|---|---|
| Салат Ташкент | 165 | 20 | 4,2 | 1,5 | 521 |
| Янгилик | 190 | 1,5 | 2,9 | 1,1 | 367 |
| Дервиш | 215 | 2 | 5,5 | 1,2 | 619 |
| Овощной салат на углях | 200/30/1 | 0,4 | 0 | 2,4 | 118 |
| Летний салат «с грядки» с маслом/сметаной | 220/225 | 0,8/0,8 | 2,6/1,3 | 0,5/0,5 | 285 |
| Салат из бакинских овощей с яйцом-пашот и нежной зеленью | 170/50 | 1,3 | 3,3 | 0,4 | 365 |
| Салат из бакинских томатов с тархуном/шавелем | 261/265 | 0,2 | 0,6 | 1 | 106 |
| Овощной салат по-грузински со специями | 250 | 0,2 | 0 | 1,1 | 58 |
| Овощной салат по-грузински с орехами | 283 | 0,8 | 2,6 | 1,5 | 331 |
| Салат «Ачик-чук» | 165 | 0,1 | 0 | 0,7 | 32 |
| Свекольная икра по бабушкиному рецепту | 200/15/2 | 0,6 | 2 | 4,2 | 373 |
| Квелли с томатами | 240 | 2,6 | 4,7 | 0,5 | 552 |
| Салат с курицей в тайском стиле | 240 | 2,9 | 6 | 2,3 | 751 |
| Цезарь с курицей | 240 | 2,5 | 5,5 | 1,3 | 650 |
| Цезарь с креветками | 200 | 2 | 3,9 | 1,3 | 485 |
| Руккола с креветками | 175 | 1,7 | 2,2 | 0,5 | 284 |
| Овощной салат с яйцом-пашот и с крабом | 340/2 | 1,5 | 2,4 | 0,7 | 309 |
| Салат по-гальски | 250/2/1 | 3,3 | 5,4 | 2 | 697 |
| Салат из говядины, свеклы и сыра | 200/2 | 2,7 | 3,8 | 1,1 | 499 |
| Теплый салат с курицей и копченым сыром сулугуни | 260 | 2,9 | 4,3 | 1,7 | 572 |
| Салат с копченым лососем | 245 | 1,5 | 3,1 | 1,2 | 384 |
| Теплый салат с лососем | 250 | 2,5 | 3,3 | 2,1 | 482 |
| Салат с ростбифом | 240 | 2,1 | 5,4 | 1,5 | 446 |
| Сельдь с картофелем | 215 | 2,2 | 2,1 | 2,3 | 366 |
| Сельдь под шубой | 270 | 1,6 | 4,4 | 2,2 | 543 |
| **МУЧНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Ачма | 300/180 | 12,3 | 13,4 | 4,9 | 1890 |
| Хачапури со шпинатом и сыром Сулугуни | 450гр | 5,5 | 5,7 | 10,9 | 1172 |
| Домашний пирог с картофелем и сыром Сулугуни | 380 гр | 7,2 | 8,6 | 9,6 | 1444 |
| Хачапури по-гурийски | 390 гр | 5,4 | 7,5 | 8,4 | 1229 |
| Хачапури по-имеретински | 450 гр | 9,4 | 9,7 | 10,2 | 1660 |
| Хачапури по-мегрельски | 500 гр | 11,4 | 12,2 | 10 | 1951 |
| Кубдари | 500 гр | 8,7 | 9,1 | 10,6 | 1592 |
| Хачапури по-аджарски | 450 гр | 6,4 | 7,4 | 8,4 | 1257 |
| Хачапури от тети Элисо | 780 гр | 10,8 | 15,4 | 11,1 | 2261 |
| Кутабы с зеленью | 120/50 | 1,3 | 2,1 | 5,1 | 438 |
| Кутабы с сыром | 120/50 | 4,8 | 5,3 | 6,1 | 909 |
| Кутабы с картофелем | 120/50 | 3,3 | 4,4 | 7,8 | 840 |
| Кутабы с телятиной | 120/30 | 2,7 | 1,8 | 5,1 | 477 |
| Кутабы с бараниной | 120/30 | 4,6 | 4,9 | 6,2 | 873 |
| Чебуреки с сыром | 170 гр | 2,9 | 7,7 | 4,7 | 997 |
| Чебуреки с бараниной | 170 гр | 2,1 | 6,4 | 4,8 | 854 |
| Чебуреки с телятиной | 170 гр | 2,5 | 5,4 | 4,7 | 771 |
| Чуду с творогом | 130 | 4,1 | 4,9 | 3,9 | 765 |
| Кабардинский пирог | 270 | 2,2 | 4,3 | 12,5 | 973 |
| Напиток от Шеф-повара айран от Нани | 250 | 0,5 | 0,8 | 0,8 | 130 |
| **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Самса с курицей | 2*75 | 6,9 | 9,2 | 3,3 | 1231 |
| Самса с бараниной | 2*75 | 6,3 | 9,4 | 3,2 | 1227 |
| Самса с корейкой ягненка | 1*150 | 1,9 | 4,2 | 2,9 | 568 |
| Самса с лососем | 2*75 | 5,5 | 7,3 | 2,8 | 987 |
| Лобио по-мегрельски | 200/100/2/30 | 1,9 | 3,7 | 8,2 | 743 |
| Лобио «Харкалия» | 230/60/40/2 | 2,1 | 3,7 | 6,2 | 667 |
| Мчади с сыром «Сулугуни» | 4*50/100/2/30 | 3,5 | 9,5 | 11,3 | 1448 |
| Манты с мясом ягненка | 210/30 | 4,8 | 8,5 | 2,4 | 1054 |
| Чучвара жаренная | 200/30/2 | 3,1 | 7,9 | 5,6 | 1059 |
| Аджапсандал | 280/2 | 0,5 | 3,2 | 3 | 434 |
| Запеченный баклажан с овощами и сыром сулугуни | 278 | 1,3 | 7,2 | 2,6 | 801 |
| Жареный сулугуни со свежими томатами | 240/2 | 3,3 | 4,5 | 0,4 | 558 |
| Квари 1 шт. | 113 | 2,8 | 2,6 | 1,9 | 419 |
| Долма с бараниной/ говядина, свинина | 180/30/2 | 2/2,4 | 3,4/4,3 | 1,9/1,8 | 458/554 |

# КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД

| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД, Г | БЕЛКИ | ЖИРЫ | УГЛЕВОДЫ | ККАЛ |
|---|---|---|---|---|---|
| Домашняя шаверма с соусом «Сацебели» | 320/30 | 3,4 | 4,9 | 5,2 | 786 |
| Жюльен с курицей и грибами | 220 | 4,3 | 7,6 | 4,5 | 1036 |
| Жюльен с креветками | 200 | 4,1 | 6,5 | 4,5 | 925 |
| Хинкали с бараниной 1 шт. | 1*100 | 2,7 | 2,8 | 2,6 | 457 |
| Хинкали с телятиной 1 шт. | 1*100 | 2,6 | 2,6 | 2,2 | 429 |
| Хинкали с с говядиной/свининой 1 шт. | 1*100 | 2,7 | 2,2 | 2,2 | 398 |
| Вареники с картофелем | 230/30/10/2 | 5,4 | 7,3 | 6,5 | 1131 |
| Вареники с творогом | 230/30/10/2 | 7,2 | 7,3 | 6,2 | 1188 |
| Чучвара | 250/30/2 | 2,5 | 3,3 | 4,5 | 579 |
| **СУПЫ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Домашний суп-лапша | 350/35/1 | 3,8 | 5,1 | 4,3 | 785 |
| Бульон по-сухумски | 350/2 | 2,3 | 1,1 | 0,8 | 226 |
| Шавлевый суп | 350/1шт./30 | 1,4 | 2,8 | 1 | 353 |
| Чучвара-шурпа | 350/40/2 | 5,3 | 6 | 2,7 | 855 |
| Кайнатма-Шурпа | 350/4 | 3,5 | 2,9 | 2,9 | 519 |
| Пити | 450/10 | 5,7 | 5,1 | 3,4 | 818 |
| Харчо с говядиной/бараниной | 350/2 | 2,1/1,3 | 2,1/1,5 | 0,8/0,8 | 305/220 |
| Борщ по-ростовски с телятиной | 350/40/1 | 2,8 | 5,7 | 1,7 | 690 |
| Балык-шурпа | 350 | 1,9 | 1,1 | 0,6 | 195 |
| Кюфта-бозбаш | 550/1 | 10,2 | 16 | 3,7 | 1994 |
| Хашлама | 400/3/10 | 6,1 | 4,9 | 0,4 | 699 |
| Хаш | 450/15/20/50 | 10,9 | 4,8 | 0,4 | 889 |
| Лагман | 380/20/2 | 6,2 | 9,8 | 4,5 | 1311 |
| Томатный суп | 240/40/30/10 | 1,4 | 3,7 | 3,1 | 516 |
| Грибной крем-суп | 250/10 | 0,5 | 7,3 | 2 | 756 |
| **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Мамальга | 400/80 | 2,8 | 1,9 | 10,5 | 707 |
| Эларжи | 350/180 | 4,8 | 4,4 | 11,8 | 1055 |
| Котлеты куриные | 200/200/40/2 | 4,6 | 6,6 | 4,2 | 950 |
| Котлеты по-домашнему от Петровны | 200/200/40/2 | 3,6 | 9,3 | 5,1 | 1186 |
| Рыбные котлеты | 200/200/40/30/10/1 | 4,1 | 11,9 | 5,6 | 1456 |
| Кучмачи | 275/10 | 3,9 | 5 | 1,2 | 652 |
| Солянка по-грузински | 300/12 | 4,5 | 2,8 | 1,6 | 490 |
| Чахохбили | 300/2 | 6,7 | 1,2 | 1,7 | 446 |
| Чанахи | 450/5 | 4,6 | 4,5 | 4,4 | 764 |
| Чашушули | 300/2 | 4,5 | 3,2 | 1,8 | 540 |
| Коврума-лагман | 300/40/20 | 3,4 | 9,6 | 6,3 | 1256 |
| Оджахури из свинины | 500 | 2,9 | 10,2 | 4,7 | 1226 |
| Коврума по-фергански | 350 | 3,7 | 4,5 | 2,5 | 658 |
| Плов узбекский с овощами/сухофруктами | 370/30/50/15 | 3,2/3,2 | 6,2/6,2 | 9,4/9,6 | 1062/1070 |
| Плов Чайхана с овощами/сухофруктами | 370/30/50/15 | 3,2/3,2 | 11,4/11,4 | 10,3/10,5 | 1556/1575 |
| Чемерлуи | 1шт/150/2 | 6 | 15,8 | 0,8 | 1693 |
| Цицила по-гальски | 1шт/50/20/5/10 | 5,7 | 11,2 | 0,8 | 1271 |
| Лосось, запеченный в фольге | 235/30 | 3,6 | 3,8 | 1,5 | 547 |
| Свиная отбивная в медово-горчичном соусе | 230/30/3 | 3,7 | 9,2 | 2,7 | 1085 |
| Кролик в сливочном соусе | 550/2 | 8,6 | 9,7 | 4,7 | 1401 |
| Треска в кокосовом соусе | 290 | 3,3 | 2,5 | 1,6 | 422 |
| Дорадо, припущенная в вине | 480 | 4 | 4,4 | 2,9 | 672 |
| Керусус | 300 | 2,2 | 3,2 | 4,5 | 558 |
| Гедлибже | 300/100/2 | 4,4 | 7,3 | 2 | 913 |
| Бефстрогонов с пюре | 150/60/20/2 | 3 | 5,9 | 4,1 | 815 |
| Щука в сливочно-шпинатном соусе | 96/200/40/2 | 2,7 | 5,7 | 4,3 | 793 |
| **ПАСТА** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Паста Помидорини | 380/12 | 2,3 | 3,6 | 11,4 | 875 |
| Спагетти Болоньезе | 365/7 | 3,1 | 4,1 | 11,8 | 963 |
| Спагетти Карбонара | 345/12 | 4,5 | 8,8 | 10,5 | 1393 |
| Пенне с лососем | 270/7 | 2,9 | 5,6 | 10,6 | 1044 |
| Вок с креветками | 380 | 2,7 | 3,3 | 11 | 843 |
| Вок с курицей | 450 | 3,2 | 5,1 | 10,5 | 1009 |
| **БЛЮДА НА УГЛЯХ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Куриные крылышки | 200/164 | 5,8 | 4,7 | 2,6 | 762 |
| Люля-кебаб из курицы | 150/164 | 3,8 | 2,9 | 3,2 | 541 |
| Шашлык из куриного бедра | 200/164 | 5,5 | 5,7 | 3,2 | 855 |
| Шашлык из свинины | 200/164 | 4,3 | 9,2 | 3 | 1114 |
| Лосось на углях | 135/30/172 | 4,2 | 2,7 | 5,1 | 620 |
| Люля-кебаб из баранины | 150/164 | 3,5 | 4,6 | 3,2 | 685 |
| Шашлык из мякоти ягненка | 200/164 | 5,4 | 4,6 | 3,3 | 764 |
| Шашлык из корейки ягненка | 250/164 | 5,6 | 6,7 | 3 | 945 |
| Ребра с картофелем | 330/80/30 | 3,5 | 16,5 | 3,4 | 1765 |

| БЛЮДА НА УГЛЯХ | ВЫХОД, Г | БЕЛКИ | ЖИРЫ | УГЛЕВОДЫ | ККАЛ |
|---|---|---|---|---|---|
| Шашлык из ягненка с прослойками из курдючного жира | 220/164 | 4,5 | 12,1 | 2,9 | 1380 |
| Вырезка из говядины | 200/164 | 5,9 | 0,8 | 5,1 | 512 |
| Шашлык из телятины | 200/164 | 6,1 | 1,9 | 3 | 529 |
| Сибас, запеченный на решетке | 1шт/60/30 | 1,9 | 2,5 | 0,5 | 324 |
| Шашлык из куриного филе | 200/164 | 7,1 | 5,4 | 3,1 | 891 |
| Вырезка ягненка с курдючным жиром | 220/134 | 4,4 | 14 | 2,7 | 1548 |
| Шашлык из овощей | 490/40/45 | 1,2 | 3,7 | 7,8 | 695 |
| **ГАРНИРЫ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Картофель (с курдючным жиром с салом) | 120/5, 150/5 | 0,3/0,4 | 2/5,9 | 2,5/2,5 | 296/296 |
| Томат | 150/1 | 0,1 | 0 | 0,6 | 32 |
| Паприка | 150/2 | 0,2 | 0 | 1,1 | 51 |
| Люля-кебаб из картофеля | 180/5 | 0,5 | 0,4 | 4,2 | 233 |
| Баклажан | 200/2 | 0,2 | 2 | 1,4 | 69 |
| Початок кукурузы | 1шт*225 | 0,8 | 0,6 | 3,5 | 226 |
| Картофельное пюре | 200/2 | 0,6 | 1,3 | 3,6 | 287 |
| Золотистый картофель с луком и зеленью | 275/2 | 0,7 | 5,1 | 6 | 725 |
| Греча с грибами | 280/40 | 2,6 | 4,9 | 12 | 1025 |
| Картофель с грибами и джонджоли | 260/30/1 | 0,9 | 7,6 | 6,4 | 975 |
| Рис | 150 | 0,7 | 0,3 | 8,3 | 389 |
| Картофель фри | 150 | 0,4 | 3,1 | 3,6 | 437 |
| **СОУСЫ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Сацебели | 40 | 0,1 | 0 | 0,3 | 14 |
| Ткемали | 40 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Чесночный | 40 | 0,1 | 1,2 | 0,1 | 120 |
| Цицака | 40 | 0,1 | 0 | 0,2 | 13 |
| Тартар из джонджоли | 40 | 0,1 | 1,3 | 0,1 | 125 |
| Наршараб | 40 | 0 | 0 | 0,6 | 24 |
| Соевый соус | 40 | 0,1 | 0 | 1,7 | 73 |
| Бальзамический соус | 40 | 0 | 0,6 | 0 | 58 |
| Мацони | 40 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 30 |
| **ХЛЕБ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Лаваш | 110/40 | 0,9 | 0,3 | 5 | 267 |
| Лепешка | 150 | 1,6 | 0,6 | 9 | 478 |
| Хлебная корзина | 150/25 | 1,2 | 2,7 | 7,4 | 585 |
| Бурже | 40 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 30 |
| **ДЕСЕРТЫ** | **ВЫХОД, Г** | **БЕЛКИ** | **ЖИРЫ** | **УГЛЕВОДЫ** | **ККАЛ** |
| Мороженное в ассортименте (1 шарик) | 50 | 0,2 | 0,6 | 1,1 | 103 |
| Сорбет в ассортименте (1 шарик) | 50 | 1,4 | 0 | 1,4 | 108 |
| Мед | 50 | 0 | 0 | 4 | 162 |
| Мацони с медом и грецким орехом | 240 | 0,8 | 2,2 | 4 | 392 |
| Варенье | 150гр | 0,1 | 0 | 9,6 | 389 |
| Конфеты из кураги | 2шт*35 | 0,5 | 1,6 | 4,2 | 337 |
| Конфеты из чернослива | 2шт*35 | 0,4 | 1,9 | 4,4 | 362 |
| Эклер Шоколадный | 125/15 | 0,7 | 4,4 | 3,3 | 555 |
| Эклер Ванильный | 125/15 | 0,7 | 4,4 | 3,3 | 555 |
| Эгапари | 130/18 | 0,7 | 2,7 | 6,5 | 530 |
| Фруктовый салат | 201 | 0,1 | 0,1 | 2,8 | 122 |
| Лукум с орехами с медом | 100 гр | 5,3 | 7,7 | 6,3 | 1160 |
| Медовик | 1*170/41 | 4,3 | 7,8 | 10,2 | 1285 |
| Графские развалины | 180/27 | 1,2 | 3,9 | 11,5 | 862 |
| Шоколадная шкатулка | 125/50/9 | 0,9 | 4,4 | 6,9 | 707 |
| Вафельные трубочки | 2шт*45/19 | 0,6 | 1,2 | 5 | 337 |
| Чизкейк черничный | 160/26 | 0,9 | 2,8 | 4 | 448 |
| Чизкейк классический | 200/30/20 | 1,7 | 6,4 | 6,7 | 913 |
| Тирамису | 170/16 | 3 | 2,6 | 3,4 | 490 |
| Пеламуши | 140/15/8/1 | 0,3 | 0,6 | 4 | 223 |
| Пахлава | 120/5/5 | 1,3 | 3,6 | 10 | 772 |
| Сметанник | 1шт*150/21 | 0,5 | 3,4 | 4 | 483 |
| Морковный торт | 1*160/17 | 0,8 | 3,1 | 6,1 | 554 |
| Безе с ягодным соусом | 130/51 | 11,9 | 14,8 | 7,3 | 2105 |
| Торт по-домашнему | 160/19 | 0,9 | 3 | 6,9 | 581 |
| Маковый торт | 95/80 | 1,3 | 5,5 | 11,3 | 1000 |
| Наполеон | 200/20/1 | 2,3 | 8,3 | 6,1 | 1082 |
| Чурчхела с грецким орехом/фундуком | 1*80 | 0,6/0,7 | 2/1,9 | 3,1/2,9 | 328/314 |
| Фруктовая корзина | 1000/3 | 0,5 | 0,2 | 10,7 | 466 |
| Банановый торт | 150/40/5/5/1 | 0,9 | 2,8 | 6,5 | 544 |
| Творожная запеканка | 200/25/25/11 | 3,6 | 4,1 | 4,9 | 711 |
| Сочники творожные | 80/2 | 4,7 | 5,2 | 3,8 | 808 |
| Овсяное печенье | 45 | 0,3 | 1,1 | 2,7 | 215 |

GINZA
PROJECT
www.ginza.ru