



FOOD & DRINK

Ресторант

Alec

M E N U

САЛАТЫ

Классический салат «Цезарь с авторским соусом»

Classic Caesar Salad with Author's Sauce -

– с курицей (200/40) *with chicken*

- 330 -

– с креветками (200/40) *with shrimp*

- 450 -

Салат с моцареллой Пикколо, куриным филе и свежими овощами (240)

Salad with mozzarella piccolo, chicken and fresh vegetables

- 350 -

Салат с козьим сыром, запечёнными кабачками и соусом манго (210)

Salad with goat cheese, baked zucchini and sauce mango

- 280 -

Тайский салат с говяжьей вырезкой, кинзой и свежими овощами с пикантным соусом (210 гр.)

Thai salad with beef, cilantro and fresh vegetables with spicy sauce

- 360 -

Пикантный азиатский салат с мясом утки в сочетании томлёных овощей, апельсина и перчика чили (210)

Spicy Asian Salad with Duck Meat in Combination of Tombs vegetables, orange and chili peppers

- 270 -

Салат по-грузински с орехом 250 гр. Салат из свежих овощей с салатным луком, с добавлением острого перца и ароматной зелени.

Georgian salad with nuts 250 gr. A fresh vegetable salad with salad onions, with the addition of hot pepper and aromatic greenery.

- 250 -

Римский салат с пармской ветчиной и с сезонным миксом из овощей

150 гр. - 410 -

«Хорятики» – традиционный греческий салат из овощей и брынзы.

270 гр. - 270 -



Roman salad with Parma ham and with the seasonal mix of vegetables



"Horiatiki" -traditional Greek vegetable salad and Cheese

ЗАКУСКИ



Quesadilla with chicken in a delicate tomato sauce, mushrooms and bacon, with corn chips

Кесадилья с курицей
в нежном томатном
соусе, с грибами и
беконом, с
кукурузными
чипсами

220 гр. - 330 -

Salmon tar-tart with avocado cream, crispy toasts and spicy sauce.



Тар-тар из лосося с
кремом из авокадо,
хрустящими тостами
и пряным соусом.

120 гр.- 310 -

Сырная коллекция из 5-ти видов сыров, с грушевыми чипсами, инжиром и физалисом (пармезан, горгонзола, моцарелла, сулугуни, качотта) (150/60/10)

- 570 -

Cheese collection of 5 types of cheeses, with pear chips, fig and Physalis (parmesan, gorgonzola, mozzarella, suluguni, cacotta).

Карпачо из маринованной говядины с ароматным маслом из вяленых томатов, маслин, каперсов, в сопровождении пармезана и микс салата (70/30/20).

- 340 -

Marinated beef carpaccio with aromatic oil dried tomatoes, olives, capers, accompanied Parmesan and mixed salad.

Овощной Рататуй,
запечённый в баклажане,
подаётся с
томатным
соусом Наполи.

260 гр. - 350 -



Vegetable Ratatouille, baked in eggplant, served with Tomato Sauce Napoli

Авторский Тар-тар
из мраморной говядины,
с шафрановым соусом,
перепелиным яйцом и
бородинскими
тостами

140 гр. - 350 -



Author's Tartar of marbled beef, with saffron sauce, quail egg and Borodino toasts.

Кесадилья с сыром моцарелла и свежим базиликом, с кукурузными чипсами (100/10). - 200 -

Quesadilla with mozzarella and fresh basil, with corn chips.

Сулугуни в нарезку. Рассольный грузинский домашний сыр 200 гр. - 250 -

Suluguni in cutting 200 gr. Brine Georgian homemade cheese.

Пхали Ассорти. Закуска из зелёной стручковой фасоли, свеклы и шпината 300/40/10 гр. - 300-

Pkhali Assorti. Green string pods beans, beets and spinach.

Мжаве. Квашеная капуста по-грузински со свеклой 200 гр. - 150 -

Mzhave. Sauerkraut in Georgian with beets.

Сациви с курицей. Нежные кусочки курицы под традиционным соусом из грецких орехов 80/150 гр. - 250 -

Satsivi with chicken. Delicate pieces of chicken under traditional walnut sauce.

Жареный сулугуни. Обжаренный грузинский сыр сулугуни в панировке 200/10 гр. - 290 -

Roasted Suluguni. Roasted Georgian Suluguni cheese in breading.

Долма из баранины. Рубленое мясо в виноградных листьях. - 310 -

Подается с соусом мацони 200/50 гр.

Dolma from lamb. Minced meat in grape leaves Served with matsoni.

Долма из свинины с говядиной. Рубленое мясо в виноградных листьях. Подается с соусом мацони 200/50 гр. - 290 -

Dolma from pork with beef. Minced meat in grape leaves Served with matsoni.

Аджапсанда - 300 -

Ароматное рагу из овощей по-грузински 300 гр.

Ajapsandal. Fragrant stew of vegetables in Georgian.

Лобио по-мцхетински - 210 -

Фасоль тушеная с ароматными специями и зеленью 300гр.

Lobio in Mtskheta. Bean stew with fragrant spices and herbs.



*Eggplant rolls. With walnut / cheese.
Baked eggplants with filling.*

Рулетики из баклажанов.
С грецким орехом/сыром.
Запечённые баклажаны с начинкой.
200 гр. - 280/260 -

СУПЫ

**Крем суп из ассорти грибов «ЛЕС», - 230 -
с свежей зеленью и трюфельным
маслом (340/2)**

*Cream soup from assorted mushrooms "LES",
with fresh herbs and truffle oil.*

**Борщ мясной, с подкопчёной
грудинкой, зеленью и
сметаной (390/40/2 гр.)**

*Meat borsch with smoked bacon, greens and
sour cream.*

*Bouillabaisse soup with seafood, classic Rui Sauce and
Baked Toast*



Суп Буйабес с
морепродуктами,
классическим соусом Руи
и запечёнными
тостами
350гр. - 310 -

Asian soup Fo Bo with beef, shitake and glass noodles



Азиатский Суп Фо
Бо с говядиной,
шитаки и
стеклянной
лапшой
330 гр. - 290 -

Суп хашлама с бараниной. - 300 -

*Мясо томленое с зеленью в
крепком бульоне 100/250 гр.
Khashlama soup with lamb. Meat
stewed with greens in a strong broth.*

Суп хашлама с говядиной. - 280 -

*Мясо томленое с зеленью в
крепком бульоне 100/250 гр.
Hashlama soup with beef. Meat
stewed with greens in a strong broth.*

**Суп-харчо с бараниной. Пряный грузинский суп с рисом на
специальной кислой основе, из сушеных слив-ткемали, с обилием
чеснока и зелени 100/250 гр.**

*Mutton Kharcho soup. Spicy Georgian soup with rice on a special acidic basis,
dried Plum-tkemali, with an abundance of garlic
and greens.*

Суп-харчо с говядиной. Пряный - 290 -

*грузинский суп с рисом на специальной
кислой основе, из сушеных
слив-ткемали, с обилием чеснока и
зелени 100/250 гр.*

*Kharcho soup with beef 100/250 gr. Spicy Georgian
Soup with rice on a special sour basis, from dried
Plum-tkemali, with an abundance of garlic and greens.*

- 350 -

Томатный крем суп
с маскарпоне, соусом
песто и
свежим базиликом

360 гр. - 230 -



Tomato cream soup with mascarpone, pesto and fresh basil

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Утиная ножка сювид - 340 -

**с запечённым
картофельным пюре и
соусом из белых грибов
(150/160/60 гр.)**

Duck leg syvid with baked mashed potatoes and white mushroom sauce



Grilled dorado with baked vegetable mix (two types cabbage, red onion, carrot, cherry tomatoes) and yoghurt the sauce

**Дорадо на гриле
с запечённым овощным
миксом (два вида
капусты, лук красный,
морковь, томаты чери)
и йогуртовым
соусом**

200гр. - 530 -

**Свиная рулька Сювид, с тушёной капустой
приправленной тмином и медово-горчичным
соусом (800/160/60 гр.)**

Pork knuckle Syvid with seasoned stewed cabbage cumin and honey mustard sauce

- 700 -

**Бифштекс из рубленой мраморной говядины на гриле в
сопровождении голландского соуса, лука фри и
картофелем по-Пушкински (140/150/50/60 гр.)**

Grilled beefsteak from minced marbled beef accompanied by hollandaise sauce, french fries and potatoes in Pushkinski

- 460 -

**Стейк из лосося на гриле, с обжаренными цукини,
томатами чери, фенхелем и стручковой фасолью, с
голландским соусом (120/80/40 гр.)**

Grilled salmon steak with roasted zucchini, cherry tomatoes, fennel and green beans, with Hollandaise Sauce

- 750 -

**Авторский цыплёнок
тапака, обжаренный
на углях до хрустящей
корочки и соусом**

Наполи

200гр. - 430 -



Author's chicken tapak roasted on charcoal to crispy crust and napoli sauce

**Запечённая куриная
грудка с пармезаном,
на овощной подушке
из баклажанов,
шампиньонов, томатов
черри и картофелем
по-деревенски**

300гр. - 420 -



Baked chicken breast with parmesan, on vegetable pillow of eggplants, mushrooms, cherry tomatoes and Country style potatoes

Бургер с котлеткой из мраморной говядины, свежими томатами, солёным огурцом, хрустящим айсбергом и сыром чеддер, под сливочным соусом с картошкой фри (330/110/50 гр.)

- 340 -

Burger with marbled beef patty, fresh tomatoes, pickled cucumber, crunchy iceberg and cheddar cheese, cream sauce with french fries.

Бургер с котлеткой из курицы и бекона, свежими томатами, солёным огурцом, хрустящим айсбергом и сыром чеддер, под соусом BBQ с картошкой фри (330/110/50 гр.)

- 340 -

Burger with chicken and bacon patties, fresh tomatoes, pickled cucumber, crispy iceberg and cheddar cheese, BBQ sauce with fries.

Садж с бараниной 600/200/20/10 *Saj with lamb*

- 1350 -

Садж с телятиной 600/200/20/10 *Saj with veal*

- 1300 -

Садж со свиной 600/200/20/10 *Saj with pork*

- 1150 -

Садж с курицей 600/200/20/10 *Saj with chicken*

- 1050 -

Купаты по-домашнему. Домашние сочные колбаски 250 гр.

- 330 -

Kupaty home-style. Homemade juicy sausages

Оджахури из баранины. Жареное мясо с картофелем и с ароматными специями

100/200гр. - 330 -



Ojahuri lamb. Fried meat with potatoes and fragrant spices.

Хинкали со свиной и говядиной. Сочное рубленое мясо с луком и специями в тесте

100гр. - 70 -



Khinkali with pork and beef. Juicy chopped meat with onions and spices in the dough.



Оджахури из свинины. Жареное мясо с

картофелем и с ароматными специями 100/200гр.

Ojahuri pork. Fried meat with potatoes and fragrant spices.

- 290 -

Чанахи с бараниной. Мясо томленное с крупно

нарезанными овощами и ароматными грузинскими специями 100/300 гр.

Chanahi with lamb. Meat stewed with large chopped vegetables and fragrant Georgian spices.

- 410 -

Чанахи с говядиной. Мясо томленное с

крупно нарезанными овощами и ароматными

грузинскими специями 100/300 гр.

Chanahi with beef. Meat stewed with coarsely chopped vegetables and fragrant Georgian spices.

- 360 -

Хинкали с бараниной. Сочное рубленное мясо с луком и специями в тесте 120/230 гр.

Khinkali with lamb. Juicy minced meat with onions and spices in the dough.

- 80 -

Чашушули. Острое грузинское блюдо из тушеного мяса телятины, овощей и зелени 250 гр.

Chashushuli. Spicy Georgian stewed dish meat veal, vegetables and herbs.

- 380 -

Кучмачи. Традиционное блюдо из потрохов с

приправами, зеленью, чесноком и зернами граната 300 гр.

Kuchmachi. Traditional giblets dish with seasoning, herbs, garlic and pomegranate seeds.

- 290 -

Чахохбили. Ароматное и сочное грузинское рагу

из мяса птицы 150/200 гр.

Chakhokhbili. Aromatic and juicy Georgian stew from poultry meat.

- 310 -

Солянка по-грузински. Обжаренные

кусочки шеи с луком, аджикой и томатами 120/230 гр.

Georgian Solyanka. Fried pieces of neck with onions, adzhika and tomatoes.

- 310 -

Чебурек с бараниной и говядиной (2 шт.) 200 гр.

Cheburek with lamb and beef (2 pcs.)

- 190 -

Чебурек со свининой (2 шт.) 200 гр.

Cheburek with pork (2 pcs.)

- 130 -



ГАРНИРЫ

Жареный мини-картофель с розмарином и чесноком (150 гр.)		- 100 -
<i>Fried mini potatoes with rosemary and garlic</i>		
Кус кус с травами и оливковым маслом (120 гр.)		- 100 -
<i>Couscous with herbs and olive oil</i>		
Овощи гриль (130/30 гр.)	<i>Grilled vegetables</i>	- 190 -
Пюре картофельное (160 гр.)	<i>Mashed potatoes</i>	- 100 -
Айдахо (130 гр.)	<i>Idaho</i>	- 120 -
Фри (130 гр.)	<i>Free</i>	- 120 -
Овощи на пару (130 гр.)	<i>Steamed vegetables</i>	- 100 -
Фасоль с чесноком (150 гр.)	<i>Beans with garlic</i>	- 120 -
Капуста по-немецки (150 гр.)	<i>Cabbage in German</i>	- 130 -

СОУСЫ

Аджика	<i>Adjika</i>	- 60 -
Ткемали	<i>Tkemali</i>	- 60 -
Сацебели	<i>Satselli</i>	- 60 -
Наршараб	<i>Narsharab</i>	- 60 -
Сливочно-чесночный	<i>Creamy garlic</i>	- 60 -
Наполи	<i>Napoli</i>	- 60 -
BBQ	<i>BBQ</i>	- 60 -
Грибной	<i>Mushroom</i>	- 60 -
Демид Глаас	<i>Demi glaas</i>	- 60 -



ПАСТА

Паста с белыми грибами в сливочном соусе (300/15 гр.)

Pasta with white mushrooms in cream sauce.

- 330 -

Веджитарана со свежими брокколи, цукини, томатами черри, баклажанами в томатном соусе. (350 гр.)

Veggitarian with fresh broccoli, zucchini, cherry tomatoes, eggplants in tomato the sauce.

- 250 -

Чёрные тальяттелли с креветками, кальмарами и мидиями в сливочном соусе (320 гр.)

Black tagliattelli with shrimp, squid and mussels in cream sauce.

- 400 -

Вы можете выбрать вид пасты : Спагетти, Феттуччине, Пенне

Удон с говядиной, красным лучком, болгарским перцем и грибами шиитаке в пикантном соусе

Кимчи

250гр. - 350 -

Паста с куриным филе, шампиньонами, болгарским перцем в сливочно-мясном соусе и пеной из пармезана
300гр. - 320 -



With chicken fillet, mushrooms, bell pepper in creamy meat sauce and parmesan foam



Udon with beef, red onion, bell pepper and shiitake mushrooms in spicy kimchi sauce

Carbonara with Guanchale in classic sauce



Карбонара с Гуанчале в классическом соусе

300гр. - 340 -

СТЕЙКИ И БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Легендарный стейк мясника – «Мачете» с мясным соусом деми глаас и тимьяном (140/50/2 гр.) - 690 -

Legendary Butcher Steak - Machete with Meat Demi Glaas and Thyme Sauce

Стриплойн из мраморной говядины с перечным соусом и розмарином (220/50/2 гр.) - 900 -

Marble beef striploin with peppersauce and rosemary

Из говяжьей вырезки с сливочно-мясным соусом и розмарином (130/50/2 гр.) - 750 -

Beef tenderloin with creamy meat sauce and rosemary

Шашлык из каре барашка 180/70/50 гр. - 520 -

Shashlik from the square of lamb

Шашлык из свиной шеи 160/70/50 гр. - 370 -

Shishlik kebab from pork neck

Шашлык из молодого барашка 160/70/50 гр. - 450 -

Shashlik from lamb

Шашлык из куриного филе 160/70/50 гр. - 330 -

Grilled chicken fillet

Люля-кебаб из свинины, говядины 160/70/50 гр. - 290 -

Kebab from pork, beef

Люля-кебаб из курицы 160/70/50 гр. - 260 -

Chicken Lyulya Kebab



Люля-кебаб
из баранины

160гр. - 340 -

Lamb kebab



ХАЧАПУРИ

Хачапури по-имеретински. *Круглый закрытый пирог с начинкой из сыра сулугуни 300/500 гр.* - 250/350 -

Khachapuri in Imeretinsky. Round Closed Cake with suluguni cheese filling.

Лобиани. *Круглый закрытый пирог с фасолью и луком 500 гр.* - 240 -
Lobiani. Round closed pie with beans and onions.

Кубдари со свиной. *Острый пирог с рубленным мясом свинины с добавлением ароматных специй 500 гр.* - 350 -
Kubdari with pork. Spicy pie with minced meat pork with the addition of fragrant spices.

Хачапури по-гурийски. *Пирог в виде полумесяца с начинкой из сыра сулугуни и рубленного отварного яйца 580 гр.* - 380 -
Guri Khachapuri. Crescent Pie with stuffed with suluguni cheese and chopped boiled eggs.

Хачапури на мангале. *Хачапури из слоёного теста с сыром сулугуни на шампуре 400 гр.* - 350 -
Khachapuri on the grill. Puff pastry khachapuri with Suluguni cheese on a skewer.

Хачапури пеновано. *Слоёный пирог с сыром сулугуни из слоёного теста 300 гр.* - 240 -
Khachapuri foamed. Suluguni cheese puff cake puff pastry.

Хачапури по-мегрельски
Круглый сырный пирог с начинкой и запечённым сыром сулугуни.

300/500 гр. - 260/370 -

Хачапури по-аджарски
Пышный открытый пирог с начинкой из сыра сулугуни со слегка запечённым яйцом и сливочным маслом.

300 гр. - 290 -



Megrelian Khachapuri. Round cheesecake with stuffed and baked suluguni cheese.



Adjara Khachapuri. Lush open pie with Suluguni cheese filling with a slightly baked egg and butter.

ПИЦЦА

Пицца острая с маринованным куриным филе, в томатном соусе и перчиком халапеньо (340 гр.) - 350 -

Pizza spicy with pickled chicken fillet, tomato sauce and jalapeno peppers

Пицца Карбонара с беконом, чёрным перцем в нежном сливочном соусе (370 гр.) - 400 -

Pizza Carbonara with bacon, black pepper in a tender cream sauce

Пицца ди Манзо с говядиной в пряном соусе, с красным маринованным лучком (450 гр.) - 400 -

Pizza di Manzo with beef in a spicy sauce, with or Asked pickled onions

Пицца с грибами и ветчиной с томатным соусом, болгарским перцем и сыром пармезан (360 гр.) - 330 -

Pizza with mushrooms and ham with tomato sauce, pepper and parmesan cheese

Пицца Веджитариана с томатами чери, цукини, сыром Моцарелла, соцветиями брокколи и томатным соусом (возможно приготовить пиццу без сыра) (370 гр.) - 280 -

Veggitarian pizza with cherry tomatoes, zucchini, cheese Mozzarella, broccoli florets and tomato sauce it is possible to cook pizza without cheese

ДЕСЕРТЫ

Классический Наполеон с малиновым соусом (200/30/10 гр.) - 180 -

Classic Napoleon with raspberry sauce

Чиз-кейк Нью-Йорк с ягодным муссом (1 шт./10/15 гр.) - 200 -

New York cheesecake with berry mousse

Теплый вишнёвый штрудель, с мороженым (100/50/15 гр.) - 220 -

Warm cherry strudel with ice cream

Warm Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream



Теплый шоколадный
Фондан с ванильным
мороженым

90 гр. - 220 -

**Мороженое в
ассортименте:**

Ванильное, Клубничное,
Шоколадное, Фисташковое,
Пивной сорбет, Сырное (50гр.)
Assorted ice cream: Vanilla,
Strawberry, Chocolate, Pistachio,
Beer sorbet, Cheese.

ХЛЕБ

Хлеб грузинский домашний 160 гр.

Georgian home-made bread

- 75 -

Хлеб ржаной 120 гр.

Rye bread

- 50 -

Лаваш тонкий 80 гр.

Pita thin

- 50 -

Мчади (2 шт.) 150 гр.

Mchadi (2 pcs.)

- 120 -

Фокачо с сыром 190 гр.

Focaccia with cheese

- 90 -

Фокачо с розмарином 190 гр.

Rosemary focaccia

- 120 -

