



ITALY GEORGIA
FELICHITO

Италия и Грузия

в одном флаконе





АКЦИИ

Скидка именинникам за 3 дня до
и 3 дня после Дня Рождения – 10%.

Если Вы торопитесь или у Вас плохое настроение
– сообщите нам об этом.

Если у Вас аллергия на какой-либо продукт,
сообщите нам об этом.



ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ / ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

*«Felichito-это домашний уютный ресторан
с итальянской и грузинской кухней.*

*В меню мы объединили два популярных
гастрономических направления: Грузию и Италию.
В закусках ассорти Итальянских брускетт
соседствует с набором грузинских пхали, а лёгкие
салаты с морепродуктами с ароматной и пряной
мясной тарелкой. В качестве основного блюда
рекомендуем национальные специалитеты: нежную
лазанью, сочные хинкали, стейк из форели, лобио из
фасоли, оджахури с курицей или говядиной.
Большое внимание уделили свежей выпечке: в меню
представлены различные варианты Итальянской
пиццы и Грузинских хачапури.*

*В «Felichito» каждый найдёт блюдо себе
по вкусу и отправится вместе с нами
в настоящее гастрономическое путешествие
по-Итальянски и по-Грузински!*

Завтраки

Breakfast

Завтраки
на протяжении
всего дня

Хачапури с форелью и яйцом пашот
Khachapuri with salmon and poached eggs

Грузинский хачапури с форелью, яйцом пашот
и миксом зелени.

Georgian khachapuri with salmon, poached egg and mixed greens.

510₽

250 г

NEW

**Омлет Felichito с форелью
и крем-чизом**

Felichito omelette with trout
and cream cheese

Фирменный омлет Felichito с форелью
и воздушным крем-чизом.

Felichito signature omelette with trout and airy
cream cheese.

420₽

250 г

Сырники Buogiorno a tutti 390₽

Cheesecakes Buogiorno a tutti 230 г

Лёгкий и нежный творожный завтрак с вишневым соусом и сахарной пудрой.

Light and tender cottage cheese breakfast with cherry sauce and powdered sugar.



Сытный завтрак ХИТ ПРОДАЖ 520₽

Hearty breakfast 390 г

Сытный завтрак в английском стиле - с нежной фасолью, сосисками, сочными помидорами, свежими огурцами, картофелем и яйцом.

A hearty breakfast in the English style - with tender beans, sausages, juicy tomatoes, fresh cucumbers, potatoes and eggs.



Холодные закуски

Cold appetizers

Брускетты *ХИТ ПРОДАЖ*
Bruschettas

520₽
250 г

Ассорти авторских брускетт от Шеф-повара:
крем-чиз с форелью, тартар из мраморного мяса,
вяленые помидоры, с креветками.

Assorted signature bruschetta from the Chef: cream cheese
with trout, marbled meat tartare, sun-dried tomatoes, with
shrimp.



**Тартар из мраморной
говядины с трюфельным маслом**

590₽

Marbled beef tartare

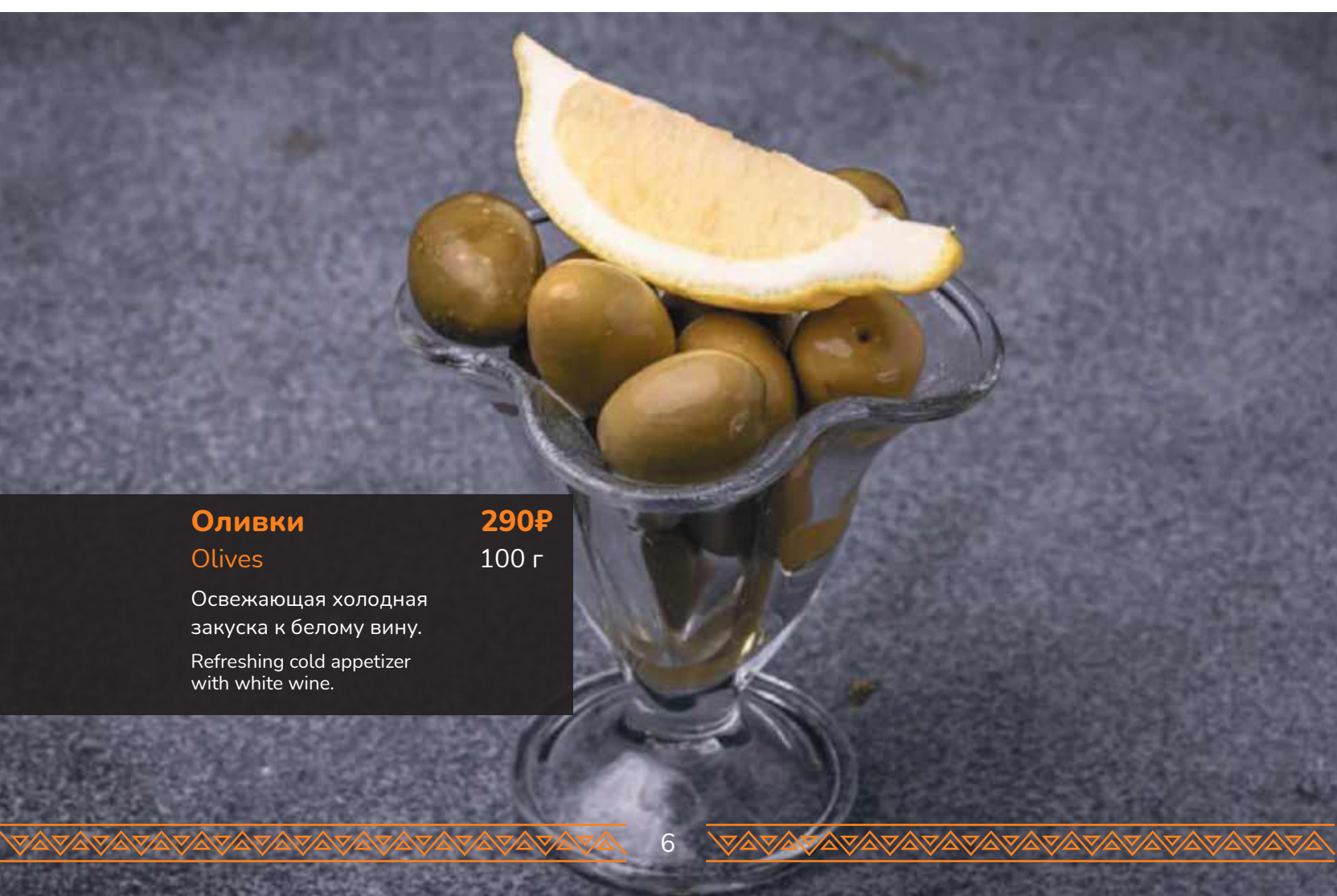
NEW

125 г

Нежнейшая рубленая говядина с каперсами,
украшенная сыром Пармезан и микрозеленью.

Tender minced beef with capers, garnished with
Parmesan cheese and microgreens.

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!



Оливки

290₽

Olives

100 г

Освежающая холодная
закуска к белому вину.

Refreshing cold appetizer
with white wine.



**Паштет из кролика *NEW*
с вишневым соусом**

Rabbit pate with cherry sauce

450₽

200 г

Идеальное вкусовое сочетание для любителей красного вина. Яркий вишнёвый соус, хрустящий свежий хлеб, лёгкий паштет из кролика.

An ideal flavor combination for red wine lovers. Bright cherry sauce, crispy fresh bread, light rabbit pate.



Капрезе

Caprese

480₽

250 г

Розовые томаты в сочетании ломтиков сыра Моцарелла под соусами наршараб и песто.

Pink tomatoes combined with slices of Mozzarella cheese and narsharab and pesto sauces.

Сырная тарелка

Cheese plate

670₽

260 г

Изысканное ассорти сыров: Сулугуни, Имеритинский, Пармезан, Горгонзола, в сочетании с грецкими орехами, черносливом и мёдом.

Exquisite assortment of cheeses: Suluguni, Imeritinsky, Parmesan, Gorgonzola, combined with walnuts, prunes and honey - ideal for white wine



Мясная тарелка

Meat plate

550₽

150 г

Мясная закуска, приготовленная в лучших Грузинских традициях - бастурма говяжья, бастурма куриная, отварной говяжий язык, блюдо украшено гранатовыми зёрнами и микрозеленью.

Meat appetizer prepared in the best Georgian traditions - beef basturma, chicken basturma, boiled beef tongue, the dish is decorated with pomegranate seeds and microgreens.



Ассорти пхали

Assorted pkhali

450₽

230 г

Грузинская закуска без которой не обходится любой праздник. Ассорти пхали с шпинатом, свёклой, грибами и баклажаном

A Georgian appetizer that no holiday would be complete without. Assorted pkhali with spinach, beets, mushrooms and eggplant



Сельдь

Vegetable plate

430₽

220 г

Морская сельдь, обжаренный картофель Стоун, пряный маринованный лук, душистая зелень

Sea herring, fried Stone potatoes, spicy pickled onions, fragrant herbs



Соленья

Pickles

490₽

250 г

Ассорти традиционных Грузинских солений: солёных помидоров, огурцов, солёного перца, чеснока и капусты по-гурийски

Assorted traditional Georgian pickles: pickled tomatoes, cucumbers, salted peppers, garlic and Gurian cabbage



Овощная тарелка

Vegetable plate

470₽

260 г

Ассорти из свежих овощей отлично дополнит любое блюдо и украсит любое застолье: помидор, редиска, огурцы, петрушка, кинза, укроп, перец Болгарский

An assortment of fresh vegetables will perfectly complement any dish and decorate any feast: tomato, radish, cucumbers, parsley, cilantro, dill, bell pepper



Салаты

Salads



Цезарь с курицей /с креветками

490/550₽

Caesar with chicken/shrimp

240 г

Легендарный салат с миксом салата, нежным куриным филе, сочными помидорами черри и ароматным сыром Пармезан.

Legendary salad with mixed lettuce, tender chicken fillet, juicy cherry tomatoes and aromatic Parmesan cheese.



Салат с хрустящими баклажанами *ХИТ ПРОДАЖ* **480₽**

Salad with crispy eggplant 250 г

Микс салата, с запечёнными баклажанами, помидорами черри, сладким соусом Чили и муссом из Адыгейского сыра.

Mixed salad with baked eggplants, cherry tomatoes, sweet chili sauce and Adyghe cheese mousse.



Салат с морепродуктами **650₽**

Seafood salad 220 г

Если Вы любите Италию и белое вино, то ваш вечер идеально дополнит - микс салата, томаты черри, лимон, креветки, форель и мидии. Салат украшен микрозеленью и зёрнами граната.

If you love Italy and white wine, then your evening will be ideally complemented by a salad mix, cherry tomatoes, lemon, shrimp, trout and mussels. The salad is decorated with microgreens and pomegranate seeds.

**Салат «Felichito»
с говяжьей вырезкой**

490₽

Felichito salad with beef tenderloin

230 г

Тёплый салат с миксом салата, говяжьей вырезкой, зёрнами граната, луком фри, ореховой заправкой

Meat snack prepared in the best Georgian traditions
- beef basturma, chicken basturma, boiled beef tongue, pomegranate



Салат по-грузински

390₽

Georgian salad

210 г

Салат, приготовленный по традиционному Грузинскому рецепту. Помидоры, огурцы, микс зелени, красный лук, гранат, ореховая заправка.

Salad prepared according to a traditional Georgian recipe. Tomatoes, cucumbers, mixed greens, red onion, pomegranate, nut dressing.



Горячие закуски

Hot Appetizers



Запеченные баклажаны

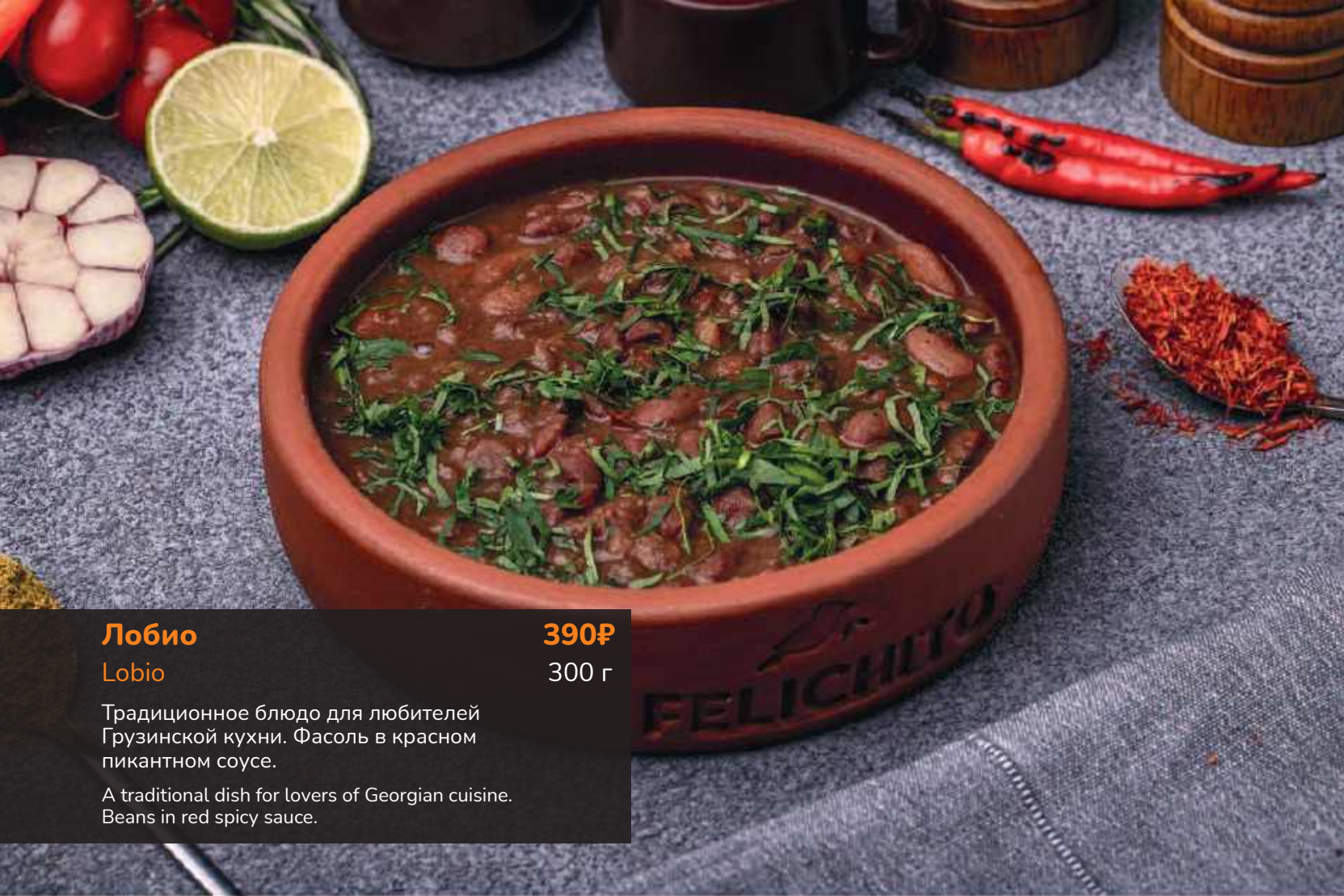
480₽

Baked eggplant

270 г

Баклажаны, запечённые под сыром Сулугуни, с помидорами, миксом зелени, украшенные дроблённым грецким орехом.

Eggplants baked with Suluguni cheese, tomatoes, mixed greens, garnished with crushed walnuts.



Лобио

Lobio

Традиционное блюдо для любителей Грузинской кухни. Фасоль в красном пикантном соусе.

A traditional dish for lovers of Georgian cuisine. Beans in red spicy sauce.

390₽

300 г



Запеченные шампиньоны

Baked champignons

Шампиньоны, запечённые под сыром Сулугуни и украшенные микрозеленью.

Champignons baked with Suluguni cheese and decorated with microgreens.

410₽

220 г

Гренки

Toast

250₽

200 г

Вкусная и сытная закуска к пиву с чесночным соусом.

A tasty and satisfying snack for beer with garlic sauce.



Костный мозг *ХИТ ПРОДАЖ* 550₽

Bone marrow

400 г

Блюдо для истинных гурманов. Костный мозг, душистый микс зелени, чёрный молотый перец, хрустящий хлеб, приготовленный по рецепту Шеф-повара.

A dish for true gourmets. Bone marrow, fragrant mixed greens, ground black pepper, crispy bread prepared according to the Chef's recipe.



Долма с бараниной

Dolma with lamb

550₽

250 г

Нежная рубленая баранина, завернутая в листья винограда. Подаётся со сметаной.

Tender minced lamb wrapped in grape leaves. Served with sour cream.



Запеченные морепродукты

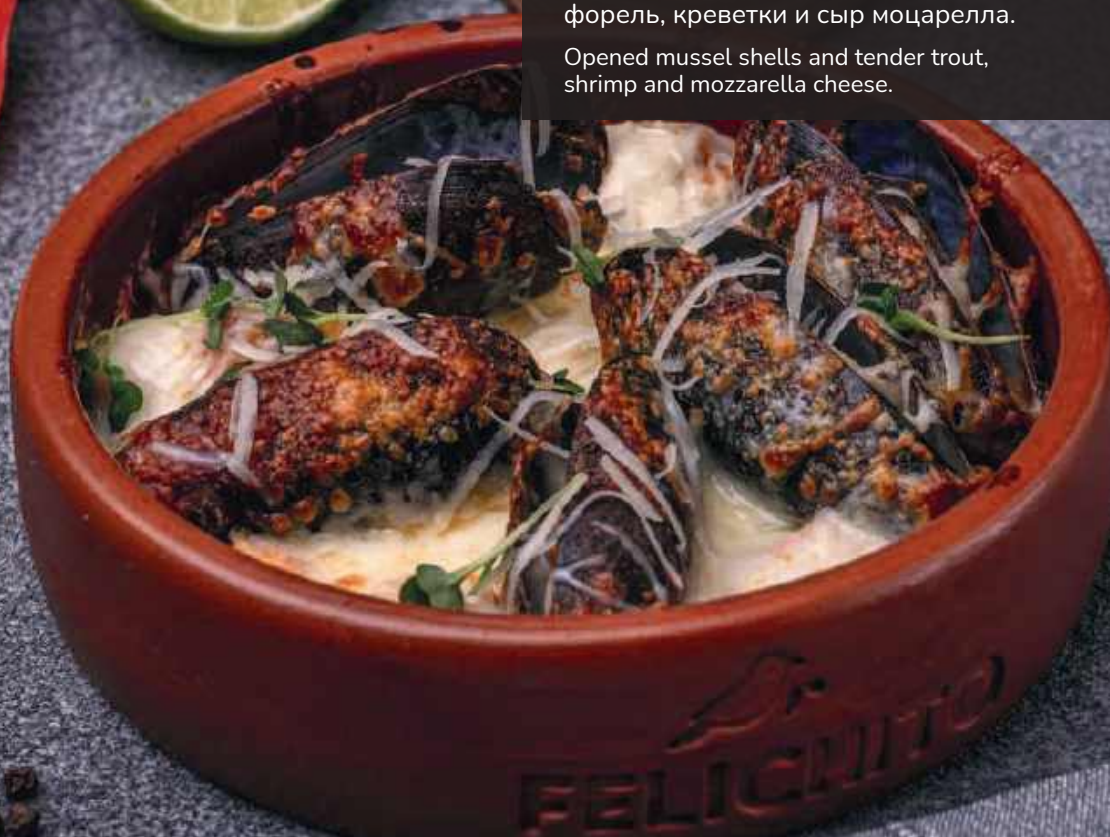
Baked mussels

650₽

250 г

Раскрытые ракушки мидий и нежная форель, креветки и сыр моцарелла.

Opened mussel shells and tender trout, shrimp and mozzarella cheese.



Аджапсандали 🌶️

Adzhapsandali

450₽

300 г

Грузинское овощное рагу из баклажанов, перца Болгарского перца, свежего томата, чеснока, репчатого лука, в красном соусе и с ассорти душистой зелени.

Georgian vegetable stew of eggplants, bell peppers, fresh tomatoes, garlic, onions, in red sauce and assorted aromatic herbs.



Запеченный говяжий язык

490₽

Baked beef tongue

250 г

Язык говяжий в сливочном соусе, запечённый с болгарским перцем, репчатым луком и миксом зелени.

Beef tongue in creamy sauce, baked with bell pepper, onions and mixed herbs.



Супы

Soups



Томатный суп с морепродуктами 450₽

Tomato soup with seafood *ХИТ ПРОДАЖ* 300 г

Тропическая находка для любителей Италии.
Микс из мидий, креветок, форели
в томатном соусе.

A tropical find for lovers of Italy. Mix of mussels,
shrimp, trout in tomato sauce.



Грибной крем-суп

Mushroom cream soup

450₽

310 г

Изысканный нежный суп с шампиньонами, сливками и обжаренными гренками.

Exquisite tender soup with champignons, cream and fried croutons.



Харчо с говядиной

Kharcho with beef

470₽

350 г

Фаворит блюд Грузинской кухни. Приготовлен на наваристом говяжьем бульоне, с ароматными специями, миксом зелени. Станет приятным украшением семейного вечера;

A favorite of Georgian cuisine. Cooked in rich beef broth, with aromatic spices and a mix of herbs. Will be a pleasant decoration for a family evening.

Хашлама с бараниной 450₽

Khashlama with lamb 350 г

Традиционное блюдо Грузинской кухни. Бульон на основе баранины, с душистыми специями, луком, нежная баранина на кости украшает блюдо.

Traditional dish of Georgian cuisine. Lamb-based broth with aromatic spices, onions, tender lamb on the bone decorates the dish.



Куриный суп с яйцом 460₽

Chicken soup with egg 350 г

Лёгкий куриный бульон с ломтиками куриной грудки, свежей зеленью и яйцом.

Light chicken broth with chicken breast slices, fresh herbs and egg.



Выпечка Италия

Bakery
Italy

Пицца Маргарита Pizza Margherita

530₽

420 г

Классическая пицца Итальянской кухни - Маргарита. Сочетание нежных сыров Пармезана и Моцарелла, базилик и соус орегано.

Classic pizza of Italian cuisine - Margherita. A combination of delicate Parmesan and Mozzarella cheeses, basil and oregano sauce.

Пицца с грушей и горгонзолой

580₽

Pizza with pear and gorgonzola 450 г

Изысканный фаворит гурманов Итальянской кухни. Эксклюзивное сочетание Горгонзоллы, Пармезана и Моцареллы с лёгкими сливками, сладкой грушей, кедровыми орехами и мёдом.

An exquisite favorite of Italian cuisine gourmets. An exclusive combination of Gorgonzolla, Parmesan and Mozzarella with light cream, sweet pear, pine nuts and honey.



Пицца 4 сыра *ХИТ ПРОДАЖ*

580₽

Pizza 4 cheese

450 г

В этой пицце воедино слились сочетания всеми любимых сыров: Моцареллы, Чеддера, Пармезана и Горгонзолы. Пицца приготовлена с любовью на основе сыров и сливок. Идеально украсит вечер истинных любителей сыра.

This pizza combines combinations of everyone's favorite cheeses: Mozzarella, Cheddar, Parmesan and Gorgonzola. The pizza is made with love using cheeses and cream. Ideal to decorate the evening of true cheese lovers.





Фокачча

120₽

Focaccia

130 г

Традиционная Итальянская лепёшка приготовленная из тонкого теста с добавлением оливкового масла. Украшена соусом Песто.

Traditional Italian flatbread made from thin dough with olive oil. Garnished with Pesto sauce.



Пицца с форелью, креветками и страчателлой

690₽

Pizza with trout, shrimp and stracciatella

450 г

Итальянская пицца с морепродуктами. Для любителей изысков и настоящих гурманов. Нежная форель, креветки в сочетании с свежим сыром страчателла.

Italian pizza with seafood. For lovers of delights and real gourmets. Tender trout, shrimp combined with fresh stracciatella cheese.

Пицца с рукколой, томатами черри, страчателлой и трюфельным маслом *NEW* **660₽**

Pizza with arugula, cherry tomatoes, stracciatella and truffle oil 450 г

Пицца на основе тонкого теста, с рукколой, яркими томатами черри, изысканной страчателлой в сочетании с сыром Моцарелла.

Pizza based on thin dough, with arugula, bright cherry tomatoes, exquisite stracciatella combined with Mozzarella cheese.



Пицца с куриной грудкой, крем-чизом и грибами **580₽**

Pizza with chicken breast, cream cheese and mushrooms 470 г *NEW*

Классическая пицца с шампиньонами, крем-чизом и ломтиками куриной грудки. Отлично подойдёт для вечера в компании друзей.

Classic pizza with champignons, cream cheese and sliced chicken breast. Perfect for an evening with friends.



Выпечка Грузия

Bakery
Georgia

Хачапури Капрезе *NEW*
Khachapuri Caprese

510₽
350 г

Авторский Италияно-Грузинский хачапури. Сочетает в себе сыры Моцарелла и Сулугуни, сочные томаты и соус песто. Не оставит равнодушными любителей двух кухонь - Грузинской и Итальянской.

Author's Italian-Georgian khachapuri. Combines Mozzarella and Suluguni cheeses, juicy tomatoes and pesto sauce. It will not leave indifferent lovers of two cuisines - Georgian and Italian.



Хачапури по-Аджарски

490₽

Khachapuri in Adjarian style *ХИТ ПРОДАЖ* 350 г

Традиционное блюдо Грузинской кухни. Сыр Сулугуни в сочетании с яйцом на основе нежнейшего теста. Подаётся в форме лодочки. Попробовав наш хачапури Ваши гости не останутся равнодушными.

Traditional dish of Georgian cuisine. Suluguni cheese combined with an egg based on the most delicate dough. Served in boat shape. Having tried our khachapuri, your guests will not remain indifferent.



Хачапури по-Аджарски (мини)

330₽

Khachapuri in Adjarian style (mini)

210 г

Хачапури одно из самых любимых блюд Грузинской кухни. Наши повара готовят его по-особому рецепту, на основе нежного теста, с сыром Сулугуни. Подаётся в форме лодочки.

Khachapuri is one of the most favorite dishes of Georgian cuisine. Our chefs prepare it according to a special recipe, based on tender dough, with Suluguni cheese. Served in boat shape.



Кубдари (хачапури с мясом) 540₽

Kubdari (khachapuri with meat) 350 г

Блюдо Грузинской кухни. Хачапури из грузинского региона Сванетия. Наши повара готовят его на основе нежного теста, с говядиной и сыром Сулугуни.

Dish of Georgian cuisine. Khachapuri from the Georgian region of Svaneti. Our chefs prepare it based on tender dough, with beef and Suluguni cheese.



Пури

120₽

Puri

110 г

Традиционная Грузинская лепёшка.

Traditional Georgian flatbread.

Хачапури по – Мегрельски

570₽

Khachapuri in Megrelian style

430 г

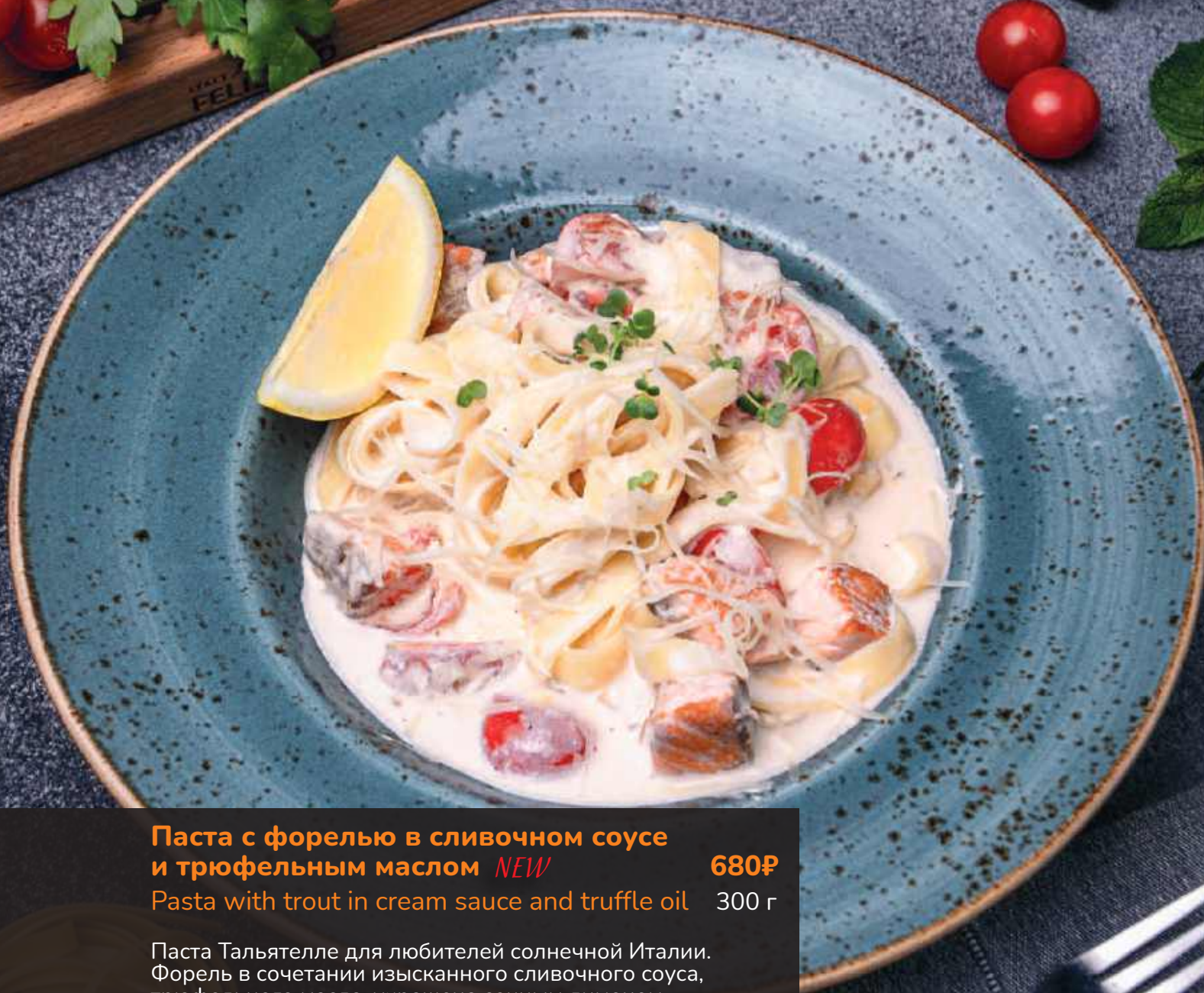
Вкусный сырный хачапури на тонком тесте. Традиционное блюдо Грузинской кухни. Блюдо сочетает в себе два вида сыра – Имеретинского и Сулугуни. Подаётся хачапури в тёплом виде на завтрак или ужин, с чаем или вином.

Delicious cheese khachapuri on thin dough. Traditional dish of Georgian cuisine. The dish combines two types of cheese - Imereti and Suluguni. Khachapuri is served warm for breakfast or dinner, with tea or wine.



Горячие блюда Италия

Hot dishes
Italy



**Паста с форелью в сливочном соусе
и трюфельным маслом *NEW***

680₽

Pasta with trout in cream sauce and truffle oil 300 г

Паста Тальятелле для любителей солнечной Италии. Форель в сочетании изысканного сливочного соуса, трюфельного масла, украшена сочным лимоном.

Tagliatelle pasta for lovers of sunny Italy. Trout in a combination of exquisite creamy sauce, truffle oil, and decorated with juicy lemon.

Лазанья Болоньезе

630₽

Lasagna Bolognese *ХИТ ПРОДАЖ* 250 г

Традиционное блюдо Итальянской кухни. Утончённая паста Лазанья, с говяжьим фаршем, сыром Моцарелла, в сочетании с томатным соусом и соусом Бешамель. Фаворит блюд среди гостей «Felichito».

Traditional dish of Italian cuisine. Refined Lasagna pasta, with minced beef, Mozzarella cheese, combined with tomato sauce and Bechamel sauce. A favorite dish among guests is "Felichito".

Паста с курицей и грибами

590₽

Pasta with chicken and mushrooms

330 г

Паста Тальятелле с нежными ломтиками курицы и свежими шампиньонами.

Tagliatelle pasta with tender chicken slices and fresh mushrooms.

Стейк из вырезки бычка

Striploin steak

990₽

350 г

Стейк из мяса молодого бычка, с маринованным ароматным розмарином, чесноком, подаётся с соусом на основе красного Грузинского вина Киндзмараули.

Steak from young bull meat, marinated with aromatic rosemary, garlic, served with a sauce based on red Georgian wine Kindzmarauli.



Утиная ножка в вишнёвом соусе с картофелем стоун

Duck leg in cherry sauce with **NEW** stone potatoes

710₽

250 г

Изысканное блюдо для гурманов. Утиная ножка в утончённом вишнёвом соусе.

An exquisite gourmet dish. Duck leg in a refined cherry sauce.





**Куриная грудка
с помидорами черри
и моцареллой**

540₽

Chicken breast with cherry tomatoes
and mozzarella

350 г

Нежная куриная грудка запечённая
под сыром Моцарелла с томатами черри.

Tender chicken breast baked with
Mozzarella cheese and cherry tomatoes.

**Сибас с вялеными томатами
и оливками** *ХИТ ПРОДАЖ*

Seabass with sun-dried tomatoes
and olives

890₽

380 г

Признанный фаворит почитателей морской
кухни. Сибас в сочетании с оливками,
вялеными томатами и сочным лимоном.

A recognized favorite among fans of seafood cuisine.
Sea bass combined with olives, sun-dried tomatoes
and juicy lemon.



Стейк из форели *ХИТ ПРОДАЖ*

Trout steak

990₽

340 г

Нежный стейк из форели, с гарниром
из томатов черри и кукурузой гриль.

Tender trout steak, garnished with cherry
tomatoes and grilled corn.



Горячие блюда Грузия

Оджахури на выбор

с бараниной/с говядиной
/с курицей

66

Традиционное блюдо национальной Грузинской кухни. Душистый картофель с мясом, с Болгарским перцем, репчатым луком, свежим томатом, с чесноком, со специями. Блюдо украшено миксом зелени.

Оджахури с курицей

Ojakhuri with chicken

470₽

350 г

Оджахури с бараниной

Ojakhuri with lamb

670₽

350 г

Оджахури с говядиной

Ojakhuri with beef

570₽

350 г



Чкмерули *ХИТ ПРОДАЖ*

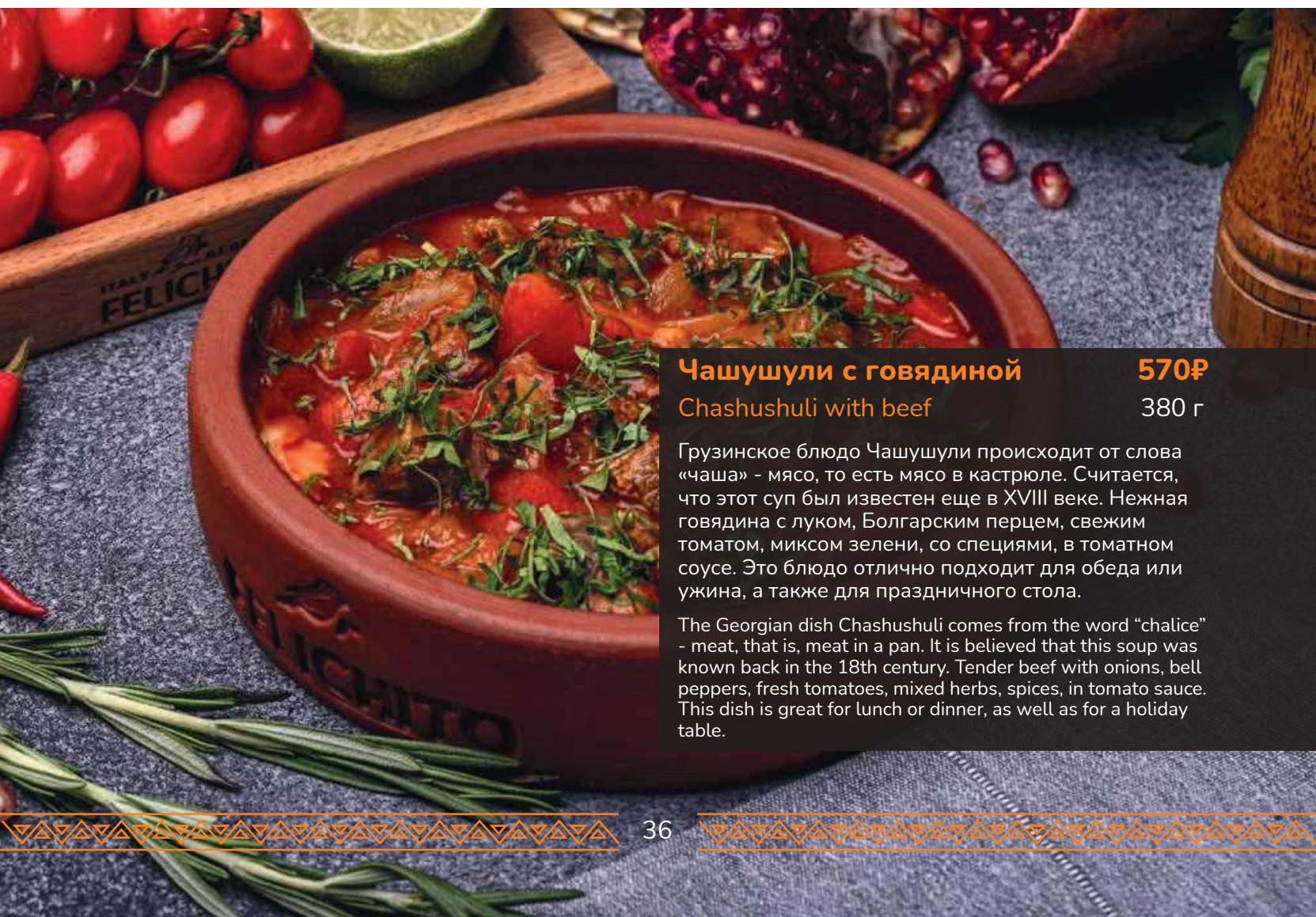
Chkmeruli

630₽

350 г

Нежный цыплёнок Чкмерули в сливочно-чесночном соусе. Традиционное блюдо Грузинской кухни.

Tender Chkmeruli chicken in creamy garlic sauce. Traditional dish of Georgian cuisine.



Чашушули с говядиной

Chashushuli with beef

570₽

380 г

Грузинское блюдо Чашушули происходит от слова «чаша» - мясо, то есть мясо в кастрюле. Считается, что этот суп был известен еще в XVIII веке. Нежная говядина с луком, Болгарским перцем, свежим томатом, миксом зелени, со специями, в томатном соусе. Это блюдо отлично подходит для обеда или ужина, а также для праздничного стола.

The Georgian dish Chashushuli comes from the word "chalice" - meat, that is, meat in a pan. It is believed that this soup was known back in the 18th century. Tender beef with onions, bell peppers, fresh tomatoes, mixed herbs, spices, in tomato sauce. This dish is great for lunch or dinner, as well as for a holiday table.

Хинкали сет *ХИТ ПРОДАЖ* **350Р/4 шт**
Khinkali 100 г

с говядиной/ с бараниной
/ с сыром сулугуни / с шампиньонами

Хит и фаворит Грузинской кухни, без которого не обходится ни одно застолье. В ресторане «Felichito» вы можете заказать микс хинкалей и провести уютный вечер в компании друзей.

A hit and favorite of Georgian cuisine, without which not a single feast is complete. At the "Felichito" restaurant you can order a mix of khinkali and spend a cozy evening in the company of friends.



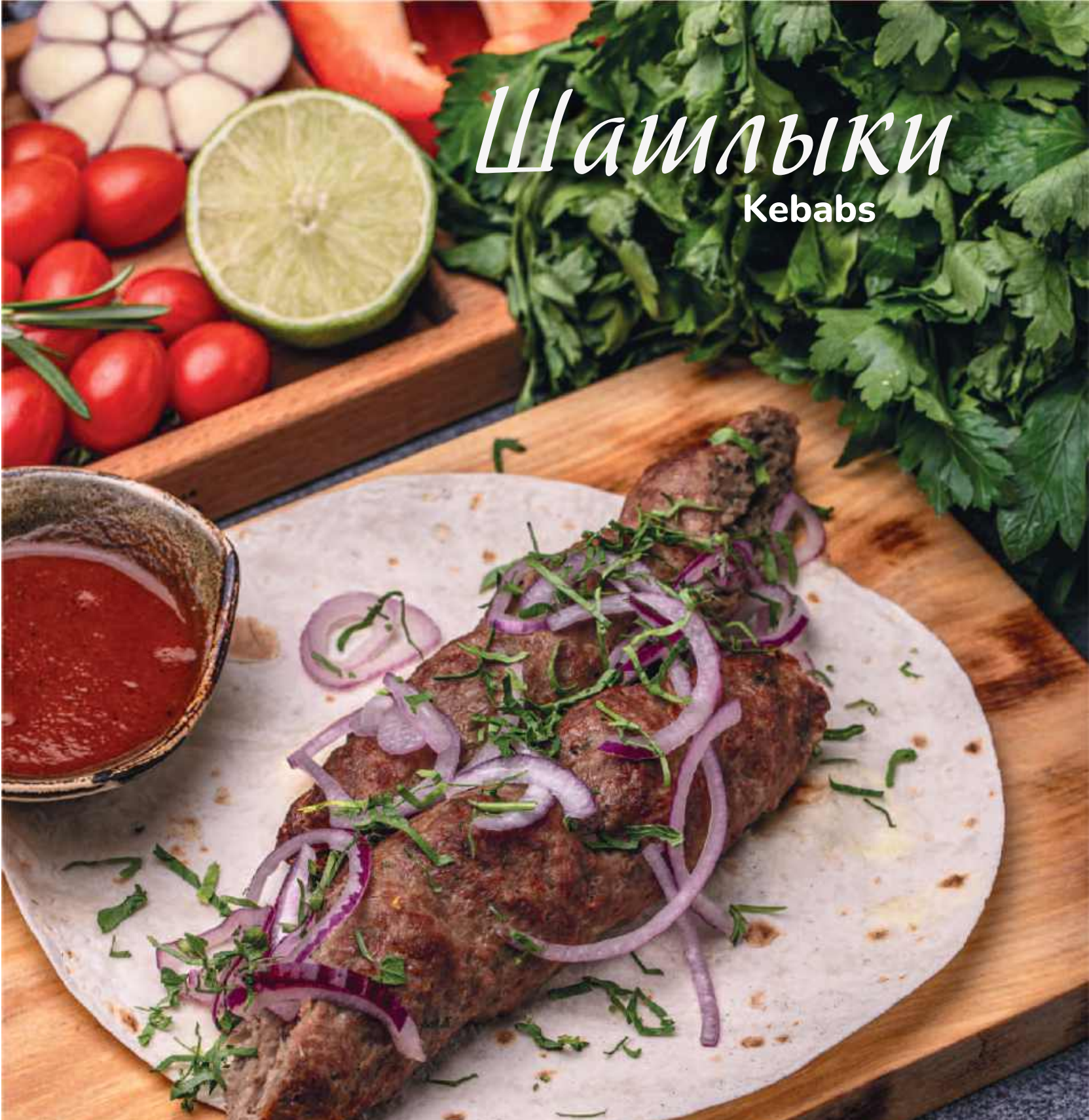
Шаверма по-грузински **450Р**
Shaverma 350 г

Нежный лаваш , обжаренное куриное бедро, помидоры, огурцы, салат Романо. На выбор соус Сацебели или Чесночный.

Tender pita bread, fried chicken thigh, tomatoes, cucumbers, Romaine lettuce. Choice of Satsebeli or Garlic sauce.

Шашлыки

Kebabs



Люля-кебаб из баранины

Lyulya lamb kebab Kebabs

770₽

230 г

Блюдо из сочного фарша с грузинскими ароматными специями и репчатым луком. Подается на лаваше с маринованным луком и соусом сацебели.

A dish of juicy minced meat with Georgian aromatic spices and onions. Served on pita bread with pickled onions and satsebeli sauce.

Шашлык из куриного бедра *ХИТ ПРОДАЖ*

Chicken thigh shashlik

580₽

250 г

Сочное и нежное куриное бедро, замаринованное в грузинских травах и специях с чесноком, приготовленное на углях.

Chicken thigh shashlik Juicy and tender chicken thigh, marinated in Georgian herbs and spices with garlic, cooked over charcoal.



Шашлык из мякоти баранины *ХИТ ПРОДАЖ*

Lamb shish kebab

750₽

250 г

Сочный шашлык из баранины, маринованной в ароматных грузинских специях, блюдо подается на лаваше с соусом сацебели и маринованным красным луком.

Juicy lamb shashlik, marinated in aromatic Georgian spices, dish served on pita bread with satsebeli sauce and pickled red onion.



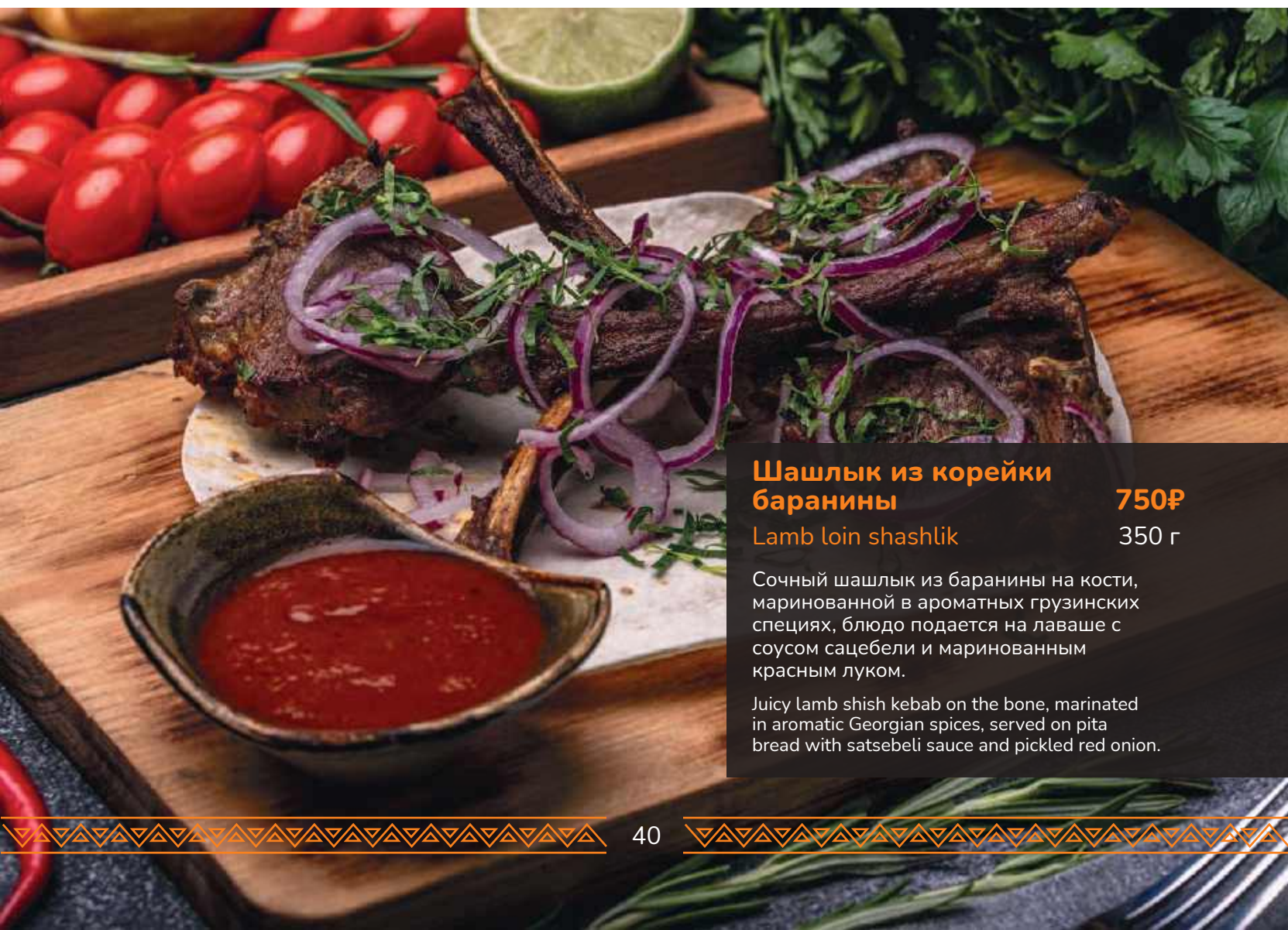


Ассорти Садж *ХИТ ПРОДАЖ* 2900₽

Assorted Saj 1500 г

Садж - традиционное блюдо национальной Грузинской кухни на компанию. Шашлыки из 3-х видов мяса, маринованных по традиционным рецептам: баранина, говядина, курица. Подаются с приготовленными на гриле овощами.

Assorted SajSaj - a traditional dish of national Georgian cuisine on the company. Kebabs from three types of meat, marinated according to traditional recipes: lamb, beef, chicken. Served with grilled vegetables.



Шашлык из корейки баранины

750₽

Lamb loin shashlik

350 г

Сочный шашлык из баранины на кости, маринованной в ароматных грузинских специях, блюдо подается на лаваше с соусом сацебели и маринованным красным луком.

Juicy lamb shish kebab on the bone, marinated in aromatic Georgian spices, served on pita bread with satsebeli sauce and pickled red onion.

Гарниры

Side dishes

Овощи Гриль *ХИТ ПРОДАЖ*

Grilled vegetables

250₽

160 г

Баклажан, болгарский перец и цукини, обжаренные на гриле и приправленные ароматными грузинскими специями.

Eggplant, bell pepper and zucchini, grilled and seasoned with aromatic Georgian spices.

Картофель Фри

French fries

250₽

170 г

Всеми любимый картофель фри.

Everyone's favorite French fries.

Картофель Жареный

Fried potato

250₽

200 г

Жареный картофель со специями и зеленью.

Fried potatoes with spices and herbs.

Кукуруза Гриль

Grilled corn

250₽

200 г

Обжаренные початки кукурузы на гриле.

Grilled corn on the cob.

Соусы

Sauces

Соус чесночный

100₽

Соус наршараб

100₽

Сметана

100₽

Ткемали

100₽

Аджика

100₽

Сацебели

100₽

Кетчуп

100₽

Десерты

Desserts



Медовик *ХИТ ПРОДАЖ*
Honey cake

350₽/порция 160 г
3500₽/торт 1,6 кг

Нежный десерт с медовым кремом.
Классический фаворит среди десертов.

Delicate dessert with honey cream. A classic dessert favorite.



Наполеон *ХИТ ПРОДАЖ*

Napoleon

350₽

170 г

Классический десерт из слоеного теста и заварного крема.

Classic dessert made from puff pastry and custard.



Штрудель

Napoleon

350₽

210 г

Слоёное тесто с запечёной грушей, яблоком и вишней. В сочетании с мороженым.

Classic dessert made from puff pastry Puff pastry with baked pear, apple and cherry. Paired with ice cream.



Шоколадный фондан *ХИТ ПРОДАЖ*

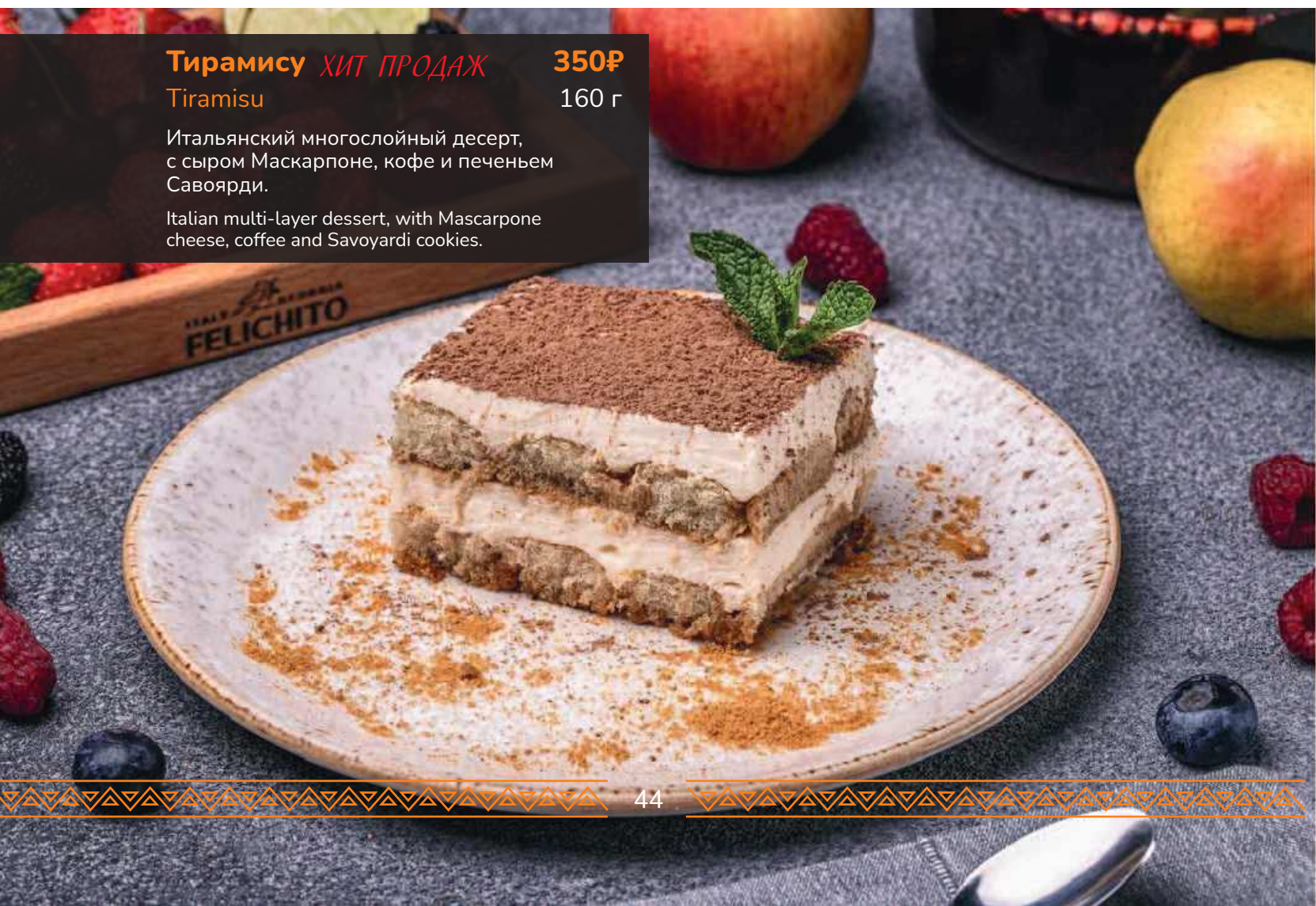
Chocolate fondant

410₽

150 г

Популярное блюдо, кекс из шоколадного бисквитного теста. Его особенностью является твёрдая хрустящая оболочка и жидкая сердцевина. Для фондана готовится бисквитное тесто с добавлением сливочного масла и большого количества горького шоколада.

A popular dish, a cupcake made from chocolate sponge dough. Its peculiarity is a hard, crispy shell and a liquid core. For fondant, sponge dough is prepared with the addition of butter and a large amount of dark chocolate.



Тирамису *ХИТ ПРОДАЖ*

Tiramisu

350₽

160 г

Итальянский многослойный десерт, с сыром Маскарпоне, кофе и печеньем Савоярди.

Italian multi-layer dessert, with Mascarpone cheese, coffee and Savoyardi cookies.



Мороженое

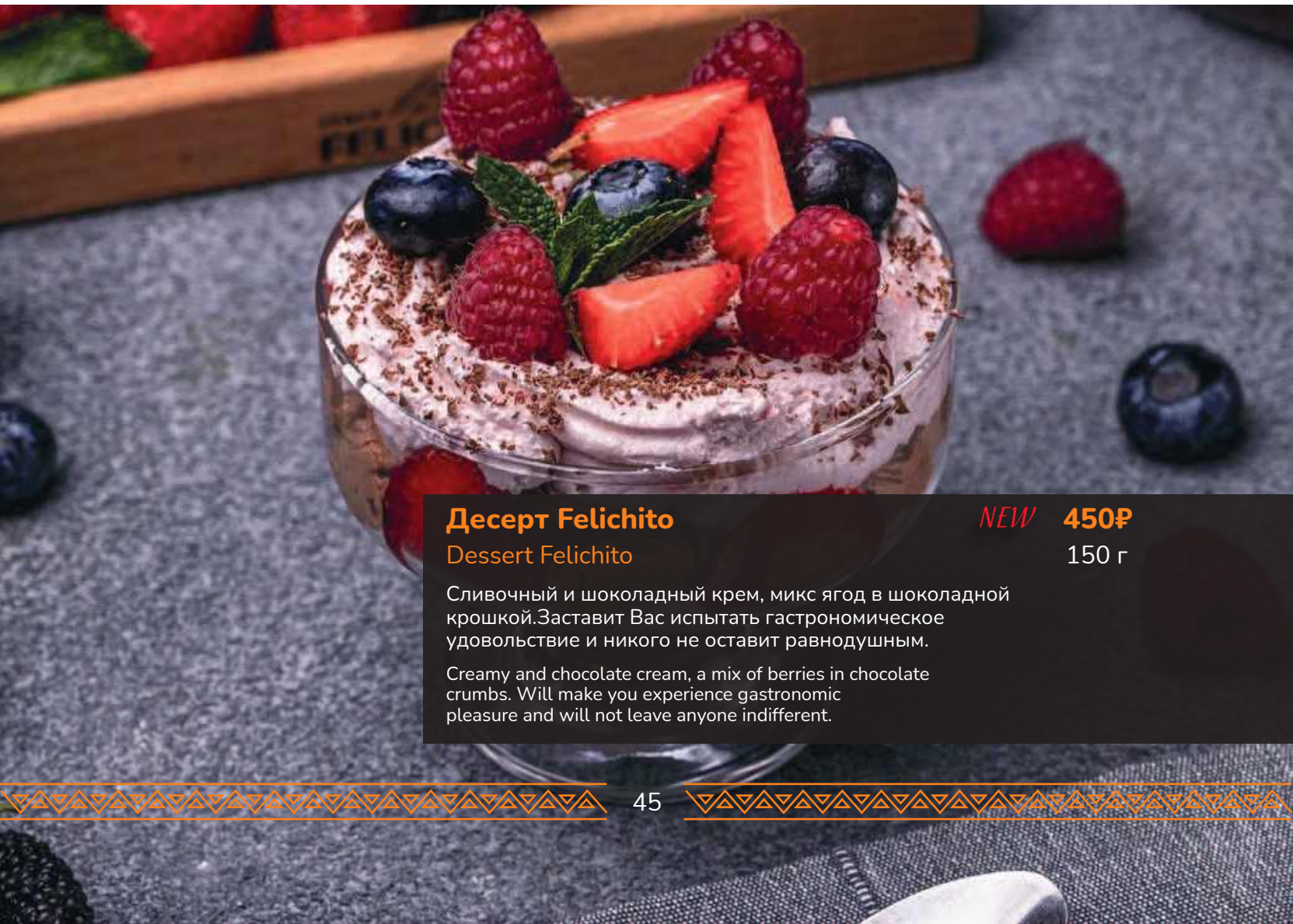
Ice cream

150₽

50 г

Ванильное/клубничное/шоколадное в ассортименте. Летнее предложение десертов «Felichito»

A popular dish, a cupcake made from chocolate
Vanilla/strawberry/chocolate assorted.
Summer offer of desserts "Felichito"



Десерт Felichito

Dessert Felichito

NEW 450₽

150 г

Сливочный и шоколадный крем, микс ягод в шоколадной крошкой.Заставит Вас испытать гастрономическое удовольствие и никого не оставит равнодушным.

Creamy and chocolate cream, a mix of berries in chocolate crumbs. Will make you experience gastronomic pleasure and will not leave anyone indifferent.



ITALY GEORGIA
FELICHTO

