



rutabla
rosemary
thyme
basil
mint
green onions
fennel

ПРЯНОСТИ & РАДОСТИ

РЕСТОРАН



24
часа

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ

• SPECIALTIES OF THE HOUSE.

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**ПЛАТО
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ**
GRILLED / STEAMED SEAFOOD PLATTER

- 6500 -



ГРЕБЕШОК, ФАЛАНГИ КРАБА,
КРЕВЕТКИ, УСТРИЦЫ (2 ШТ.), МИДИИ,
ОСЬМИНОГ, ДОРАДО

.....
SCALLOP, CRAB PHALANXES, SHRIMPS,
OCTOPUS, DORADO, MUSSELS,
OYSTERS (2 PCS)

**30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА**



САЛАТ "ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ" КАВКАЗ

Теплый сыр бри с легким салатом и фирменным вареньем из грецкого ореха и винограда

640

CAUCASIAN SALAD "PRIANOSTI&RADOSTI"

Warm Brie cheese with light salad and chef's jam made of walnuts and grapes



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ
SUKHUMI STYLE COFFEE

170



АЙРАН

Национальный напиток с добавлением свежих огурцов и зелени

170

AYRAN DRINK

National drink with addition of fresh cucumbers and greens



УСТРИЦА (1 ШТ.)
OYSTER (1 PC)

420



ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ
SHAWARMA WITH CHICKEN AND SATSEBELI

410



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES
AND COOKING HERBS

- 420 -



СПЕЛЫЕ ТОМАТЫ, ОГУРЦЫ, СТРУЧКОВЫЙ
ПЕРЕЦ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ ЛУК, ПЕТРУШКА,
КИНЗА, БАЗИЛИК, УКРОП, ЭСТРАГОН

RIPE TOMATOES, CUCUMBERS, POD-PEPPER,
RADISH, GREEN ONIONS, PARSLEY, CORIANDER
LEAVES, BASIL, DILL, TARRAGON



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Обжаренные баклажаны с начинкой из острой ореховой пасты

430

GEORGIAN STYLE EGGPLANT ROLLS
Roasted eggplants, filled with spicy nut butter



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ
BEEF TARTAR

690



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON TARTAR

620



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ И МЯТОЙ

Рулетки из баклажанов с домашним творогом надуги и мятной аджикой

420

EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI AND MINT
Eggplant rolls with homemade nadugi cottage cheese and mint adjika sauce



ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ
CHICKEN LIVER PATE

420





**КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ,
РУККОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ**
BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE,
ARUGULA AND PARMESAN

640



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

350

HOMEMADE PICKLES

Crispy soft-salted cucumbers, pickled tomatoes, cabbage made according to an old Georgian recipe



САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Национальное грузинское блюдо. Нежные кусочки куриного бедра под ореховым соусом бажа

450

CHICKEN SATSIVI

National Georgian dish. Tender chicken leg quarter pieces under bazhe nut sauce



**АССОРТИ
ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ**

1250

ASSORTED EUROPEAN CHEESE



АССОРТИ ПХАЛИ

Биточки из шпината, свеклы и фасоли с добавлением ароматной кинзы и грецкого ореха, приправленные традиционными острыми кавказскими специями

290

ASSORTED PKHALI

Patties made of spinach, beetroot and runner beans, added with fragrant coriander leaves and walnuts, seasoned with traditional Caucasian hot spices



АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ

470

Имеретинский сыр, сыр сулугуни, копченый сыр сулугуни, молочный сыр чечил, копченый сыр чечил. Подается с виноградом, тархуном и фундуком

ASSORTED HOMEMADE CHEESE

Imeretian cheese, Suluguni cheese, smoked Suluguni cheese, milk Chechil cheese, smoked Chechil cheese. Served with grapes, tarragon and hazelnuts





РОСТБИФ
ROAST BEEF

550
☞ ☞



БУЖЕНИНА
COLD BOILED PORK

460
☞



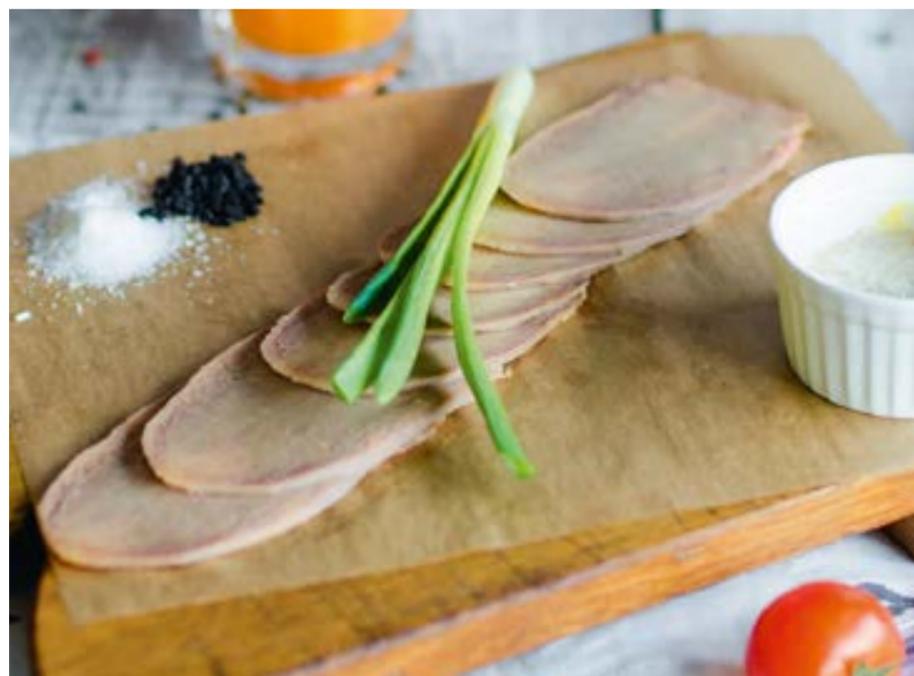
КУРИНЫЙ РУЛЕТ
CHICKEN ROLL

390
☞



БАСТУРМА
BASTIRMA

470
☞ ☞



ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК
BOILED BEEF TONGUE

390
☞ ☞



1890
☞ ☞

**АССОРТИ
ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК**
ASSORTED MEAT STARTERS

ПОДАЕТСЯ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ
ИЗ ХРЕНА И ГОРЧИЦЫ

САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**САЛАТ С КРАБОМ
И КРЕВЕТКАМИ**

SALAD WITH CRAB AND SHRIMPS

- 890 -





ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Заправлен сырно-ореховым соусом

480

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

Dressed with cheese-nut sauce



САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, АРАХИСОВОЙ ПАСТЫ И СОУСОМ ИЗ ЖЕЛТКОВ

SALAD WITH CHICKEN BREAST, PEANUT BUTTER AND EGG YOLK SAUCE

380



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ
VEGETABLE SALAD "FROM A BED"

390



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
BEETROOT SPREAD

210





ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

Салат из свежих томатов и огурцов с ароматной зеленью, красным луком и острым стручковым перцем

310

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH SPICES

Salad made of ripe tomatoes and cucumbers with fragrant greens, red onions and hot pod-pepper



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

Салат из свежих огурцов, томатов и красного лука с добавлением стручкового перца, заправляется ароматной зеленью и грецким орехом

360

GEORGIAN STYLE VEGETABLE SALAD WITH NUTS

Salad made of fresh cucumbers, tomatoes and red onions, added with pop-pepper, dressed with fragrant greens and walnuts



420



КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ KWELI WITH TOMATOES

ДОМАШНИЙ
СЫР
С ЗЕЛЕНЬЮ



ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

HOME STYLE RUSSIAN SALAD

290



САЛАТ С ФАЛАФЕЛЕМ

Микс из ароматной зелени с томатами, шариками фалафеля и молотым кунжутом. Заправляется йогуртовым соусом

SALAD WITH FALAFEL

Mixed fragrant greens with tomatoes, falafel balls and ground sesame. Dressed with yoghurt sauce

320



САЛАТ ПО-БАТУМСКИ

Свежие огурцы, заправленные творожным сыром надуги с добавлением мятной аджики, ароматной кинзы и молотых грецких орехов

BATUMI STYLE SALAD

Fresh cucumbers, dressed with nadugi cottage cheese with addition of mint adjika, fragrant coriander leaves and ground walnuts

320





САЛАТ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ

Микс-салат, авокадо, томаты, огурцы и ломтики лосося.
Заправляется орехово-апельсиновым соусом

620

SALAD WITH LIGHT SALTED SALMON

Mixed salad leaves, avocado, tomatoes, cucumbers and salmon slices.
Dressed with nut-orange sauce



С МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

САЛАТ С ЖАРЕНОЙ ТРЕСКОЙ

Треска в хрустящей панировке, с обжаренным беби-картофелем

460

SALAD WITH ROASTED COD

Cod in crispy coating with roasted baby potatoes



САЛАТ С РОСТБИФОМ, АВОКАДО И ЧИЛИ

SALAD WITH ROAST BEEF, AVOCADO AND CHILI

650



САЛАТ С КРАБОМ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ

SALAD WITH CRAB AND POACHED EGG

620





**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ** **510**
CAESAR SALAD
WITH CHICKEN BREAST

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
С КРЕВЕТКАМИ** **650**
CAESAR SALAD
WITH SHRIMPS

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
С КРАБОМ** **1500**
CAESAR SALAD
WITH CRAB



САЛАТ С УГРЕМ **1120**
Киноа, заправленное соусом унаги, с огурцом и яблоком.
Подается с угрем горячего копчения и миксом салатов

SALAD WITH EEL

Quinoa, dressed with unagi sauce, with cucumber and apple.
Served with hot-smoked eel and mixed salad



ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ **240**
VINEGRET WITH HERRING 



**САЛАТ С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ
И КРОВЯНОЙ КОЛБАСОЙ** **930**
SALAD WITH SCALLOPS AND BLOOD SAUSAGE 

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• HOT STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ФАЛАНГИ КРАБА СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И ТИМЬЯНОМ

CRAW PHALANXES WITH CREAM SAUCE
AND THYME

ПОДАЮТСЯ С МИКС-САЛАТОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И МАНГОВЫМ СОУСОМ

SERVED WITH MIXED SALAD, CHERRY TOMATOES AND MANGO SAUCE

- 2790 -





АДЖАПСАНДАЛ

Традиционное овощное рагу из картофеля, баклажанов, тушеных с томатами и паприкой, приправленное ароматной зеленью. Подается теплым или холодным на выбор

490

ADZHABSANDAL

Traditional vegetable stew made of potatoes, eggplants, stewed with tomatoes and paprika, seasoned with fragrant cooking herbs. Served warm or cold of your choice



ДОЛМА НА ВЫБОР: СВИНИНА С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНА

Традиционное кавказское блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных мясом и томленных в собственном соку. Подается с чесночным соусом

440

DOLMA OF YOUR CHOICE: PORK-AND-BEEF / MUTTON

Traditional Caucasian dish made of soft-salted grape leaves, stuffed with minced meat and stewed in their own juice. Served with garlic sauce



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

Цельная красная фасоль, обжаренная с томатами, луком и кинзой, приправленная кавказскими специями. Подается с малосольным огурцом и пампушками

360

KHARKALIA LOBIO

Whole red kidney beans, roasted with tomatoes, onions and coriander leaves, seasoned with Caucasian spices. Served with soft-salted cucumber and garlic buns



ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Перетертая красная фасоль, томленная с мегрельской аджикой, кинзой и специями. Подается с хрустящей капустой по-гурийски и мчади

310

MINGRELIAN LOBIO

Strained red kidney beans, stewed with Mingrelian adjika, coriander leaves and spices. Served with crispy Gurian style cabbage and mchadi





ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ 310
CHEBUREK WITH VEAL

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ 290
CHEBUREK WITH MUTTON



**НАЧИНКА
ИЗ БАРАНИНЫ
С ТЕЛЯТИНОЙ**

ГЮРЗЕ С МЯСОМ 360
KURZE WITH MEAT



**ЛОДОЧКА
ИЗ СДОБНОГО
ТЕСТА**

**С СЫРОМ
СУЛУГУНИ
И ЯЙЦОМ**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ 450
ADJARIAN KHACHAPURI



ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО 510
KHACHAPURI FROM AUNT ALISO



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN KHACHAPURI

⋮ **450**



**ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ
СЫРОМ СУЛУГУНИ**
KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

⋮ **450**



КУТАБЫ С СЫРОМ
QUTABS WITH CHEESE

⋮ **250**

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ / ЗЕЛЕНЬЮ
QUTABS WITH POTATOES / COOKING HERBS

⋮ **260**

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ
QUTABS WITH MUTTON

⋮ **280**

КУТАБЫ С ТЕЛЯТИНОЙ
QUTABS WITH VEAL

⋮ **290**

СУПЫ

• SOUPS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**ТЫКВЕННЫЙ
КРЕМ-СУП**
PUMPKIN CREAM SOUP

- 360 -





290



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ
И ГРИБАМИ

HOMEMADE NOODLE SOUP
WITH CHICKEN BREAST
AND MUSHROOMS



ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

Суп-пюре из чечевицы на основе куриного бульона, подается с мягким сыром фета и гренками из пшеничного хлеба

290

LENTIL SOUP

Lentil cream soup based on chicken broth, served with tender Feta cheese and wheat croutons



**СУТОЧНЫЕ ЩИ
С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ**
SORREL SOUP WITH COOKED BEEF

370



ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП
MUSHROOM CREAM SOUP

520



780



КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП
С УГРЕМ
POTATO CREAM SOUP WITH EEL



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА



УХА ФИНСКАЯ

Рыбный суп с добавлением сливок, томатов черри и лука-порей

FINNISH FISH SOUP

Fish soup with addition of cream, cherry tomatoes and leek

380



ТАЙСКИЙ СУП ТОМ ЯМ
С КРЕВЕТКАМИ

THAI SOUP TOM YUM WITH SHRIMPS

580



БОРЩ
BORSCH

360



ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ : **390**
 Наваристый острый грузинский суп с абхазскими специями, овощами, мясом и свежей зеленью

КЮФТА-БОЗБАШ : **490**
 Кавказский суп на основе бульона из баранины, с ножкой молодого ягненка, нутом и тефтелей из баранины

KNARCHO WITH BEEF / MUTTON :
 Georgian thick spicy soup with Abkhazian spices, vegetables, meat and fresh greens

KYUFTA-BOZBASH :
 Caucasian soup based on mutton broth with young lamb leg, chickpeas and mutton meat ball



550 : **ХАШЛАМА С ТЕЛЯТИНОЙ**
 : **HASHLAMA WITH VEAL**

Лёгкий говяжий бульон, подается с отварными телячьими ребрышками и кольцами свежего лука

Light beef broth, served with boiled veal ribs and fresh onion rings

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ЦЫПЛЕНОК
ЗАПЕЧЕННЫЙ

С АБХАЗСКИМИ
ТРАВАМИ

ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ

GALI STYLE TSITSILA

- 710 -





ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Нежные кусочки молодого барашка, томленные с овощами и абхазскими специями

MUTTON CHANAKHI

Tender lamb pieces, stewed with vegetables and Abkhazian spices

680



КЕР-У-СУС

Говядина, обжаренная с картофелем, томатами, зеленым горошком и вешенками по-армянски

KER-U-SUS

Armenian style beef, roasted with potatoes, tomatoes, green peas and oyster mushrooms

580



ЧАХОХБИЛИ

Кусочки обжаренной курицы в соусе из спелых томатов и лука, приправленные ароматными специями и свежей зеленью

CHAKHCHIBILI

Roasted chicken pieces in sauce made of ripe tomatoes and onions, seasoned with national spices and fresh greens

460



ЧАШУШУЛИ

Кусочки нежной говядины, тушенные с овощами и ароматными специями и свежей зеленью

CHASHUSHULI

Tender beef pieces, stewed with vegetables, fragrant spices and fresh greens

560





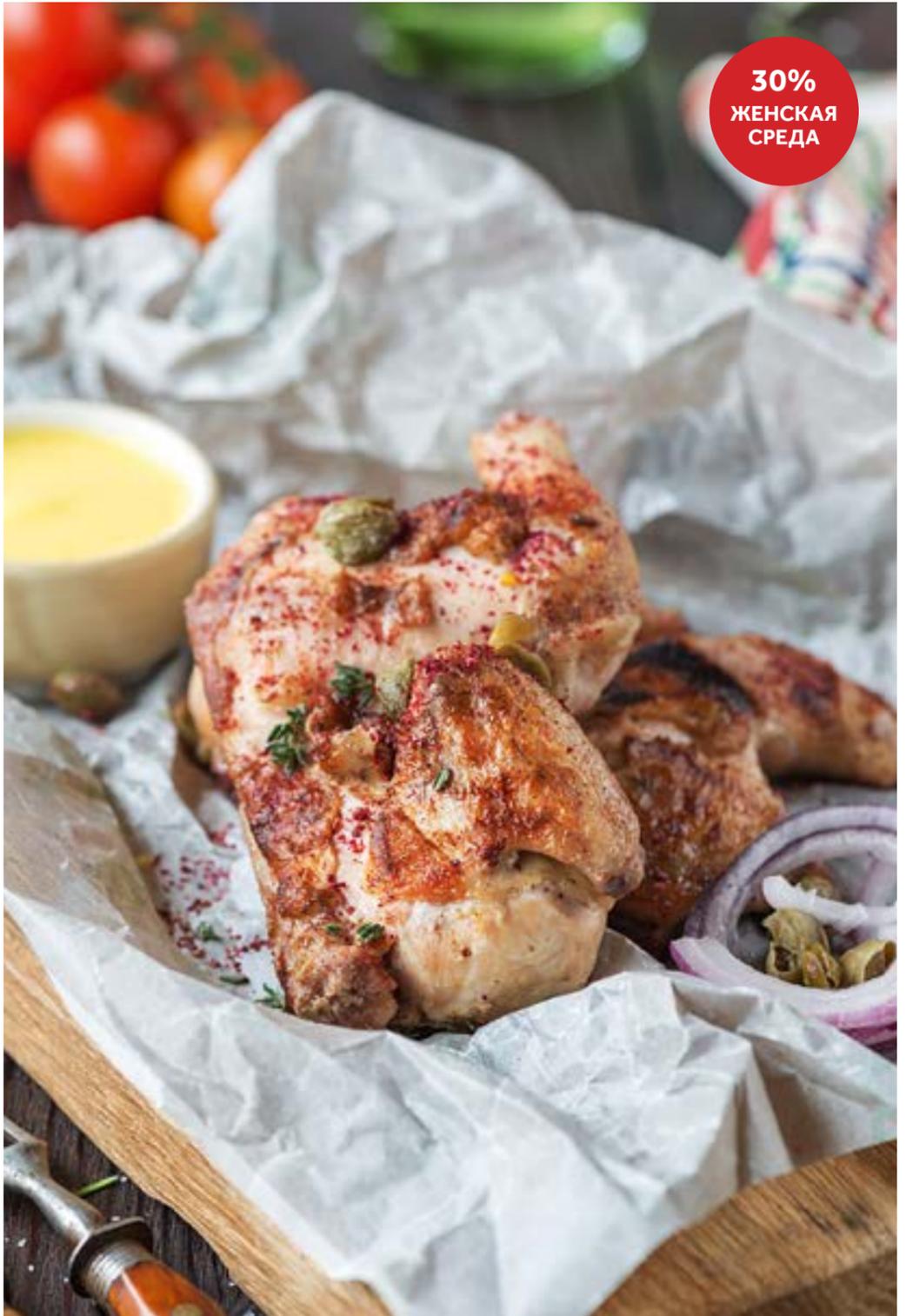
ПЛОВ С БАРАНИНОЙ

Традиционный узбекский плов с кусочками ягненка и пряным ароматом барбариса и зиры. Подается на выбор гостя со свежими овощами или соленьями

530

MUTTON PILAF

Traditional Uzbek pilaf with lamb pieces, piquant barberry and jeera fragrance. Served with fresh vegetables or pickles of your choice



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

**ЦЫПЛЕНОК
С КУКУРУЗНЫМ КРЕМОМ**

CHICKEN WITH CORN CREAM

650



**ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ /
ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (1 ШТ.)**

KHINKALI WITH MUTTON / BEEF AND PORK (1 PC)

95



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

МАЧЕТЕ С ЖАРЕННЫМ РОМЕЙНОМ

Стейк мечете, приготовленный в собственном соку при низких температурах. Подается с соусом пармезан, жареными листьями ромейна и соусом из трав

1380

SKIRT STEAK WITH FRIED ROMAINE LETTUCE

Stewed skirt steak, served with parmesan sauce, fried Romaine lettuce leaves and herb sauce



КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Подаётся с картофельным пюре и малосольными огурцами

⋮ **460**

HOMEMADE CUTLETS BY PETROVNA WITH MASHED POTATOES

Served with mashed potatoes and soft-salted cucumber



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ
CHICKEN CUTLETS WITH MASHED POTATOES

⋮ **490**



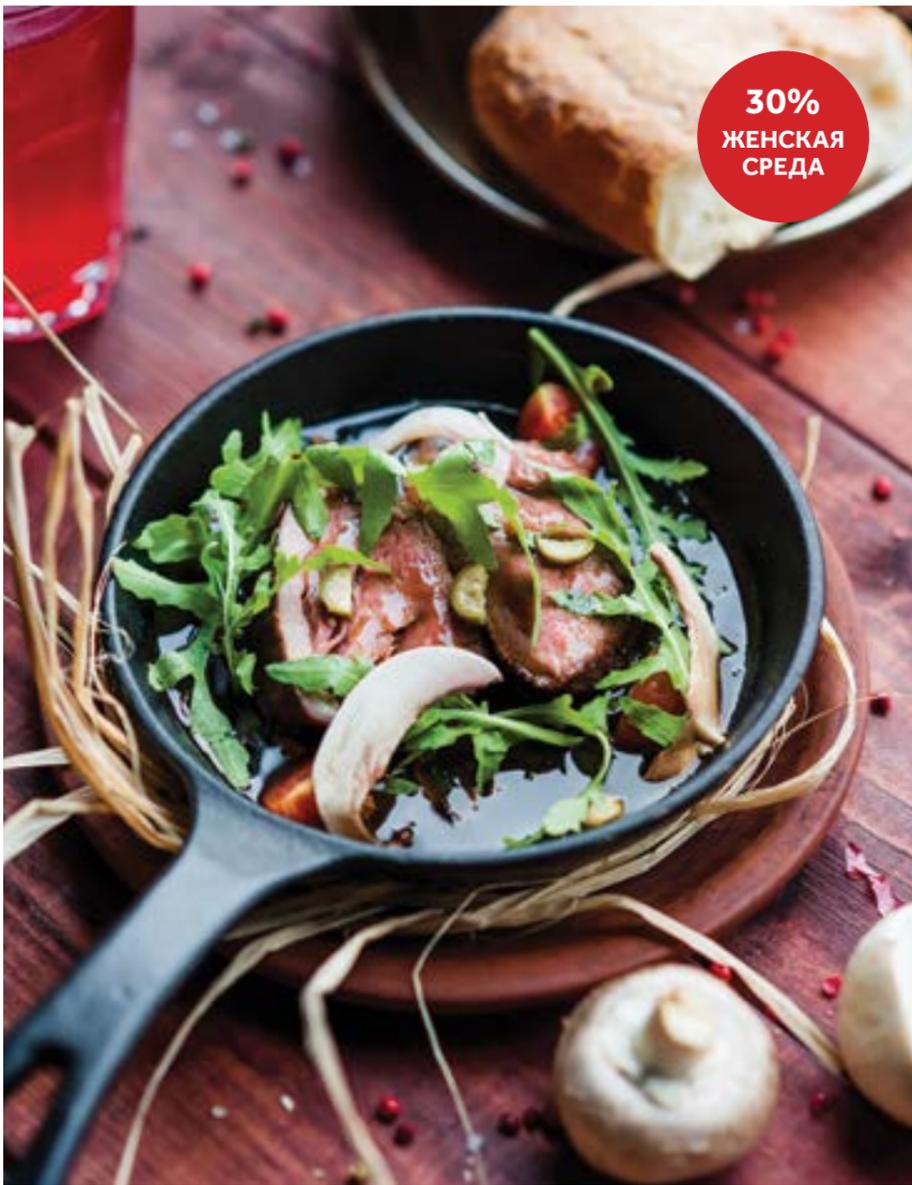
ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ

Нежные котлеты с начинкой из печени трески. Подаются с картофельным пюре и креветками в тесте фило, под сливочно-шпинатным соусом

⋮ **680**

PIKE CUTLETS WITH MASHED POTATOES

Cutlets with cod liver filling. Served with mashed potatoes and shrimps, baked in Phyllo dough with spinach cream sauce



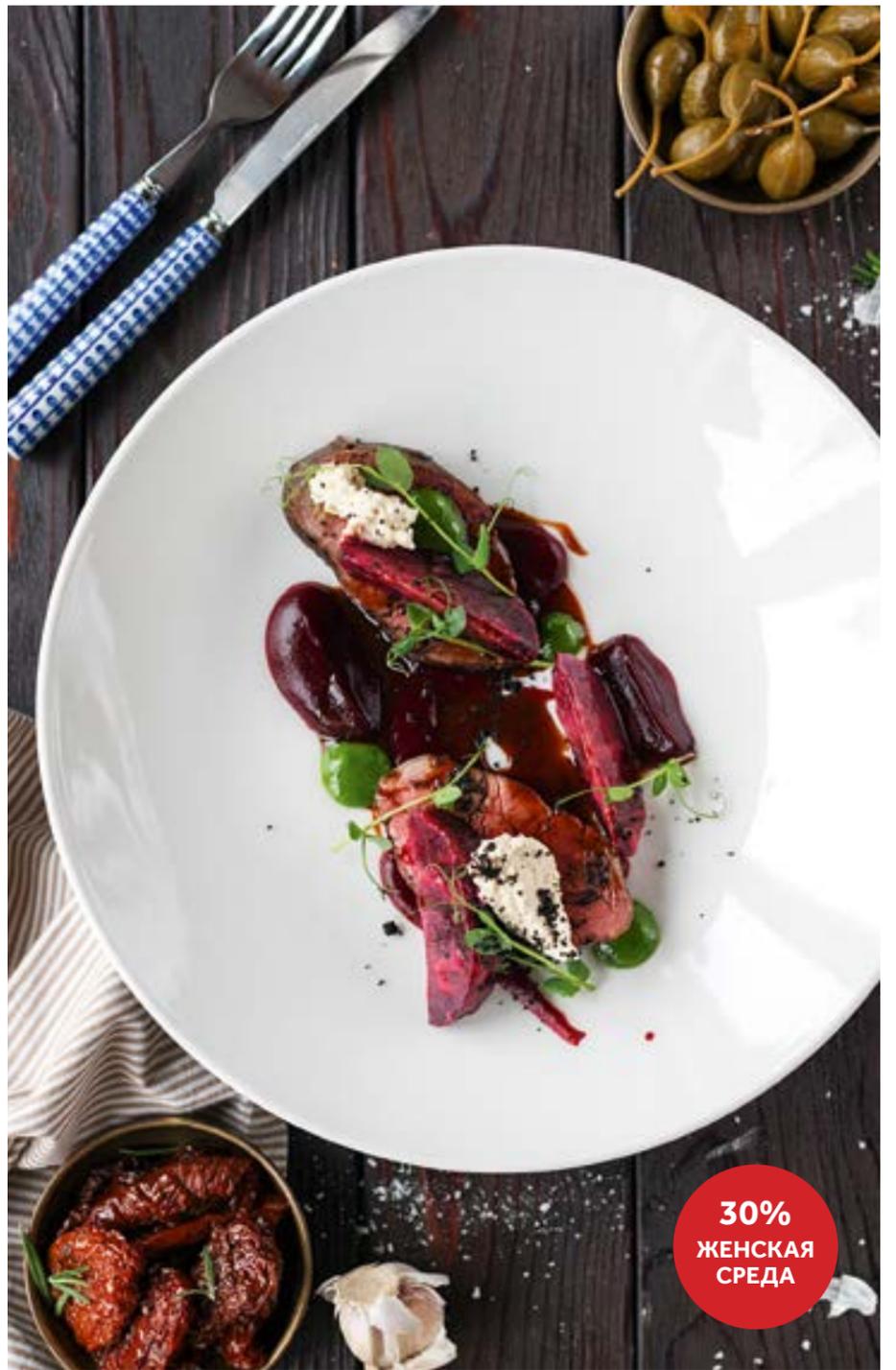
**ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**

Говядина прожарки медиум, подается с гарниром из домашней рукколы и соусом демиглас

980

FARM BEEF WITH TRUFFLE SAUCE

Medium cooked beef, garnished with home-grown arugula and demi-glace sauce



**РОСТБИФ СО СВЕКОЛЬНЫМ
КРЕМОМ И МИНДАЛЕМ**

Обжаренная телячья вырезка, подается с подкопченным свекольным кремом, дольками свеклы и соусом из трав

680

ROAST BEEF WITH BEETROOT CREAM AND ALMONDS

Charcoal grilled beef tenderloin, served with soft-smoked beetroot cream, beetroot slices and herb sauce



ГОЛУБЦЫ ИЗ КРОЛИКА

Голубцы, завернутые в нежнейшее тесто Фило, подаются с гелем из моркови и классическим ризотто с добавлением капусты и фреша из петрушки

780

CABBAGE ROLLS WITH RABBIT MEAT

Cabbage rolls, wrapped in tender Phyllo dough, served on risotto with addition of cabbage, porcini mushrooms and carrot mousse, dressed with demi-glace sauce



**ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА
С ТОМАТНЫМ СОУСОМ**

VEAL RIBS WITH TOMATO SAUCE

560





30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С МУССОМ ИЗ ЖАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

Обжаренные кусочки свиной вырезки с муссом из жареного картофеля, овощами и соусом демиглас

720

PORK TENDERLOIN WITH FRIED POTATO MOUSSE

Grilled pork loin, served with roasted pepper sauce and black aioli. Roasted pieces of pork tenderloin with fried potato mousse, vegetables and demi-glace sauce



КУРИНОЕ ФИЛЕ С БРОККОЛИ

Обжаренное на гриле куриное филе подается с кремом из семечек, слегка обжаренной цветной капустой, нежным маслом из рукколы и соусом демиглас

570

CHICKEN FILLET WITH BROCCOLI

Grilled chicken fillet, served with seed cream, slightly roasted cauliflower, tender arugula butter and demi-glace sauce



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ДОРАДО С КИНОА

Приготовлена по специальному рецепту, подается с киноа на манер ризотто. Приправлено тартаром из огурчиков и гранатовым соусом

650 / 1080

DORADO WITH QUINOA

Dorado, cooked according to a special recipe, served with quinoa a la risotto, seasoned with tartar made of cucumbers and pea shoots



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



БЕЗГЛЮТЕНОВОЕ / GLUTEN-FREE DISH



БЕЗЛАКТОЗНОЕ / LACTOSE-FREE DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА
SMOKED MACKEREL WITH POTATOES AND HORSERADISH SAUCE

680



КОРЕЙКА СВИНАЯ НА КОСТИ С СОУСОМ ЧИМЧУРИ

Обжаренная на гриле свиная корейка подается с соусом на основе печеных перцев и соусом "Черный айоли"

PORK LOIN ON THE BONE WITH CHIMCHURI SAUCE

Baked pork loin, served with sauce based on baked peppers and black aioli sauce

850



МУКСУН СО СВЕКОЛЬНЫМ КИНОА

Слегка подкопченный муксун, обжаренный на углях, подается со свекольным киноа на манер ризотто и соусом из сыра таледжио

MUKSUN WITH QUINOA AND BEETROOT

Soft-smoked muksun roasted over the charcoal, served with beetroot quinoa a la risotto and taleggio cheese sauce

780



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ФИЛЕ ПАЛТУСА С КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Подается с жареной цветной капустой, икрой палтуса и руккольным маслом

HALIBUT FILLET WITH CAULIFLOWER CREAM
Served with mashed potatoes and roasted cauliflower pieces with truffle flavour

920



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ТРЕСКА С ПАРМАНТЬЕ ИЗ БРОККОЛИ

Обжаренная мурманская треска с гарниром из черного картофеля и пармантье из брокколи

COD WITH BROCCOLI PARMENTIER
Roasted Atlantic cod with black potatoes and broccoli parmentier trimming

850



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

КОПТИТСЯ
НА ОЛЬХОВЫХ
ОПИЛКАХ

ПОДКОПЧЕННЫЙ МУКСУН SOFT-SMOKED MUKSUN

920





30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Томленая лопатка ягнёнка, глазированная в соусе демиглас, подается с чечевицей на манер ризотто и свежей мятой

1150

LAMB CHUCK WITH LENTILS

Stewed lamb chuck, glazed in demi-glace sauce, served with lentils cooked as risotto and fresh mint



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

Телячьи щечки с пастернаком, жареным салатом-латуком и соусом бешарнез

1150

VEAL CHEEKS

Veal cheeks with parsnip, fried lettuce and Bearnaise sauce



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ЛОСОСЬ С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ И ПШЕНОМ

Филе лосося подается с тыквенным кремом и пшеном, заправленным кунжутно-соевым соусом

1050

SALMON WITH PUMPKIN CREAM AND MILLET

Salmon fillet, served with pumpkin cream and millet, dressed with sesame-soy sauce





БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ

Классический бефстроганов с вешенками. Подается с картофельным пюре с добавлением сельдерея и чеснока

670

BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS

Classic Beef Stroganoff with oyster mushrooms. Served with mashed potatoes, added with celery and garlic



СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Подается с ржаными хлебцами и сметаной

450

SIBERIAN PELMENI

Served with rye crispbreads and sour cream



УТИНАЯ ГРУДКА С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ И ВЕШЕНКАМИ

DUCK BREAST WITH BABY POTATOES AND OYSTER MUSHROOMS

1050



ГРИЛЬ

• GRILL •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ТОНКИЙ КРАЙ
ГОВЯДИНЫ

30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

СТЕЙК NY
STEAK NY
- 1290 -



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

СИБАС
SEA BASS

790



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ДОРАДО
DORADO

790





ПЕРЕПЕЛКА В ОРЕХОВОМ МАРИНАДЕ (1 ШТ.)

Перепелка обжаривается в печи Джоспер, подается с овощной сальсой

640

QUAIL IN NUT MARINADE (1 PC)

Quail roasted in josper oven, served with vegetable salsa



ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА (100 гр.)

Маринованная телячья вырезка жарится в печи Джоспер, подается с овощной сальсой

360

VEAL TENDERLOIN (100 G)

Marinated veal tenderloin, roasted in josper oven, served with vegetable salsa



СВИНАЯ ВЫРЕЗКА (100 гр.)

Маринованная свиная вырезка обжаривается в печи Джоспер, подается с овощной сальсой

280

PORK TENDERLOIN (100 G)

Marinated pork tenderloin, roasted in josper oven, served with vegetable salsa



СТЕЙК РИБАЙ

Толстый край мраморной говядины. Подается с соусом New York

1590

RIBEYE STEAK

Thick chump of marbled beef. Served with New York sauce



БИШТЕКС ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ

CHOPPED BEEF STEAK
WITH POACHED EGG

690



МЕДАЛЬОН ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ПОД ШАПКОЙ ИЗ СЫРА ГОРГОНЗОЛА

MARBLED BEEF MEDALLION,
BAKED UNDER THE CAP OF GORGONZOLA CHEESE

1490



ПАСТА

• PASTA •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ
СОЛИ И СПАРЖЕЙ

PENNE WITH LIGHT-SALTED SALMON
AND ASPARAGUS

- 420 / 850 -



СПАГЕТТИ ПОМИДОРНИ
SPAGHETTI POMIDORINI

⋮ **220 / 440**



**ПАСТА СО СВИНЫМИ
ЩЕЧКАМИ**
PASTA WITH PORK CHEEKS

⋮ **750**



СПАГЕТТИ С КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ
SPAGHETTI WITH CRAB AND SCALLOP

⋮ **990**



**РИЗОТТО
С КРАБОВЫМ МЯСОМ**
RISOTTO WITH CRAB MEAT

⋮ **990**
☞



**ТАЛЪЯТЕЛЛЕ
С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ**
TAGLIATELLE WITH CHICKEN HEARTS

⋮ **240 / 480**



РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ

Открытые равиоли в оригинальной подаче с риемом из кролика и грибным кремом

⋮ **540**

RAVIOLI STUFFED WITH RABBIT

Open ravioli, original served with rabbit rillettes under mushroom sauce

ПИЦЦА

• PIZZA •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



МАРГАРИТА

MARGHERITA

- 420 -



ПИЦЦЕТТА С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ : 680
PIZZETTA WITH LIGHT-SALTED SALMON



ЧЕТЫРЕ СЫРА : 520
С ИНЖИРНЫМ КРЕМОМ
QUATTRO FORMAGGI WITH FIG CREAM



С УТКОЙ КОНФИ И БРОККОЛИ : 590
WITH DUCK «CONFIT» AND BROCCOLI

С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ ПЕСТО : 560

Пицца с соусом песто, куриной грудкой и вялеными томатами

WITH CHICKEN AND PESTO SAUCE

Pizza with pesto sauce, chicken breast and sun-dried tomatoes



КАРБОНАРА : 480
CARBONARA



С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ЯГНЕНКА : 580

Пицца с фрикадельками из ягненка, соусом сацебели, красным луком и эстрагоном

WITH LAMB MEAT BALLS

Pizza with lamb meat balls, tomato sauce, red onions and estragon



ФОКАЦЧА С ЧЕШОКОМ И ТРАВАМИ : 180
FOCACCIA WITH GARLIC AND HERBS

ГАРНИРЫ

• GARNISH •



ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ
НА ПАРУ / НА ГРИЛЕ
STEAMED / GRILLED CORN EAR

- 180 -



ГРЕЧА, ЖАРЕННАЯ С ВЕШЕНКАМИ
И ПАРМЕЗАНОМ
FRIED BUCKWHEAT WITH OYSTER MUSHROOMS AND PARMESAN

190



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

120



КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Картофель, жаренный по-домашнему с луком, вешенками и зеленью

280

POTATOES, FRIED WITH MUSHROOMS

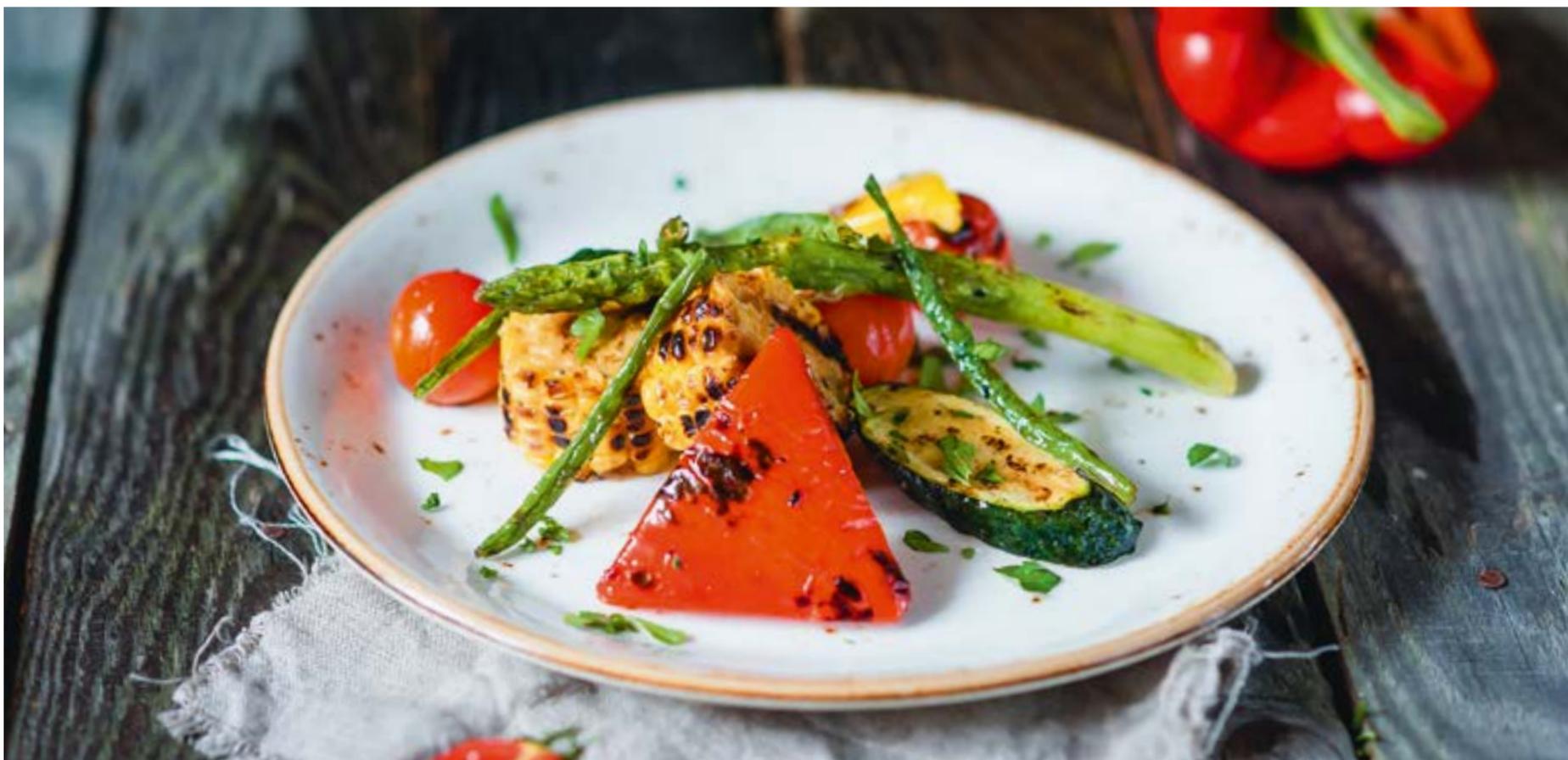
Potatoes, fried home-style with onions, oyster mushrooms and cooking herbs



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL AND PARMESAN

190



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ

Цуккини, цветная капуста, помидоры черри и паприка заправляются оливковым маслом, солью и перцем

310

GRILLED / STEAMED VEGETABLES

Zucchini, cauliflower, cherry tomatoes and paprika, dressed with olive oil, salt and pepper





**ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ
С ЧЕСНОКОМ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ**
BAKED BABY POTATOES WITH GARLIC AND PROVENCE HERBS

: **240**
:



**РИЗОТТО
ВЕНЕРО НЕРО**
VENERO NERO RISOTTO

: **590**
:



СПАРЖА
ASPARAGUS

: **440**
:

БУЛГУР СО ШПИНАТОМ
BULGUR WITH SPINACH

: **280**



**КАРТОФЕЛЬ ИЗ КОСТРА
С ХРУСТЯЩИМИ ОГУРЦАМИ**
BONFIRE BAKED POTATOES WITH CRISPY CUCUMBERS

: **180**
:



**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
С ПРЯНЫМ МАСЛОМ**
BREAD BASKET WITH SPICED BUTTER

150



**ЧИАБАТТА
С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**
CIABATTA WITH GARLIC SAUCE

150



АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ
ARMENIAN LAVASH

80



СОУСЫ • SAUCES

| | | | |
|--|----|---|-----|
| САЦЕБЕЛИ SATSEBELI | 60 | НАРШАРАБ NARSHARAB | 80 |
| ТКЕМАЛИ TKEMALI | 60 | СПАЙСИ SPICY | 120 |
| ЧЕСНОЧНЫЙ GARLIC | 60 | МАЦОНИ FERMENTED MILK | 130 |
| ЦИЦАКА TSITSAKA | 80 | ТРЮФЕЛЬНО-СЛИВОЧНЫЙ TRUFFLE CREAM | 140 |
| ТАРТАР С ДЖОНДЖОЛИ TARTAR WITH DZHONDZHOLI | 80 | | |



ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА
LAVASH COOKED IN TANDOOR

90

ДЕСЕРТЫ

• DESSERTS •

НАЧИНКА
ИЗ ТЕПЛОГО
ШОКОЛАДА

ШОКОЛАДНАЯ
ШКАТУЛКА
CHOCOLATE BOX
- 350 -



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ
SEASONAL FRUIT

⋮ **1390**
⋮



ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В КОКОСЕ
со сладкой водой, клубничным и манговым соусами

⋮ **390**

FRUIT SALAD IN COCONUT
with sugar water, strawberry sauce and mango sauce

⋮



ДВА ШОКОЛАДА

Нежный десерт из темного и молочного шоколада с орехами и карамелью

390

TWO CHOCOLATE DESSERT

Tender dessert made of dark and milk chocolate with nuts and caramel



ЧУРЧХЕЛА

Национальное грузинское лакомство из виноградного сока и орехов на выбор

250

CHURCHKHELA

National Georgian sweet made of grape juice and nuts of your choice



ЧИЗКЕЙК NY С КЛУБНИЧНЫМ СОУСОМ
STRAWBERRY CHEESECAKE

350



ПЕЛАМУШИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Насыщенный виноградный пудинг с добавлением грецких орехов

230

MINGRELIAN PELAMUSHI

Impregnated grape pudding with addition of walnuts





ЗГАПАРИ

Медово-шоколадный бисквит с легким сливочно-сметанным кремом

330

ZGAPARI

Honey and chocolate sponge cake with light butter sour cream



МЕДОВИК

HONEY CAKE

340



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Слоеный десерт из бисквитной крошки и сметанного крема

340

CARROT CAKE

Layered dessert made of sponge cake crumbs and sour cream frosting



30%
ЖЕНСКАЯ
СРЕДА

**ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ
ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА**

Паннакотта в авторском исполнении,
с имбирным печеньем и начинкой из манго

450

CHEF'S WHITE CHOCOLATE DESSERT

Signature panna cotta with ginger cookies and mango filling



**ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ**

CHOCOLATE CAKE
WITH MASCARPONE CREAM

320



КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Легкий сливочный десерт с карамелью
и ароматом ванили

280

CREME CARAMEL

Light cream dessert with caramel and vanilla flavour





**БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
И ЯГОДНЫМ СОУСОМ**
MERINGUE WITH BUTTER CREAM AND BERRY SAUCE

⋮ **350**
⋮ 



**СОРБЕТ И МОРОЖЕНОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК)**
SORBET AND ICE-CREAM
IN ASSORTMENT (ONE SCOOP)

⋮ **90**
⋮



НАПОЛЕОН
NAPOLEON

⋮ **340**
⋮



СМЕТАННИК
SOUR CREAM CAKE

⋮ **340**
⋮

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

| ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|--|-------------------|---------------|
| КОФЕ ПО-СУХУМСКИ | 65 | 209 |
| САЛАТ «ПРЯНОСТИ&РАДОСТИ» КАВКАЗ | 70/70/150 | 739 |
| ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ | 350/40 | 516 |
| ПЛАТО ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ НА ПАРУ/ НА ГРИЛЕ | 500/100/40/40/120 | 2200 |
| УСТРИЦЫ 1 ШТ. | 60 | 60 |

| ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|---|--------------|---------------|
| АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ | 150/4/2 | 300 |
| СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ | 300/5 | 73 |
| ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ | 120/30/1 | 508 |
| ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ | 80/100/100 | 164 |
| АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ | 117/30/35/5 | 598 |
| САЦИВИ С КУРИЦЕЙ | 170/2 | 796 |
| АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ | 340/10/35 | 717 |
| РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ | 200/7/2 | 997 |
| РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ И МЯТОЙ | 165/110/2/2 | 890 |
| АССОРТИ ИЗ МЯСНЫХ ЗАКУСОК | 120/30/30/10 | 1103 |
| КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ | 110/15/10/25 | 334 |
| ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ | 170/10/4 | 312 |
| ПАТЕ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ | 80/20/20/60 | 516 |
| РОСТБИФ | 90/10/10/3/3 | 275 |
| БУЖЕНИНА | 90/20/7/2/2 | 328 |
| КУРИНЫЙ РУЛЕТ | 100/10/10/2 | 482 |
| БАСТУРМА | 80/20/10/30 | 135 |
| ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК | 100/30/10/10 | 67 |

| САЛАТЫ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|---|--------------|---------------|
| ОВОЩНОЙ САЛАТ С ГРЯДКИ | 200/20 | 218 |
| СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА | 150/80/5 | 392 |
| ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ | 140/90/30 | 682 |
| САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ | 140/90 | 899 |
| САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ | 140/60 | 681 |
| САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРАБОМ | 140/80 | 708 |
| САЛАТ С УГРЕМ | 140/10/20 | 660 |
| ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ | 170/50/1 | 413 |
| ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ | 190/1,5ШТ./1 | 490 |
| САЛАТ С ЖАРЕНОЙ ТРЕСКОЙ | 300 | 380 |
| САЛАТ С РОСТБИФОМ, АВОКАДО И ЧИЛИ | 170/50 | 320 |
| КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ | 220 | 370 |
| ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ | 250/30 | 247 |
| ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ | 250 | 200 |
| САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ, АРАХИСОМ И СОУСОМ ИЗ ЖЕЛТКОВ | 150/60/10 | 567 |

| САЛАТЫ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|---|--------------|---------------|
| САЛАТ С МОРСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ И КРОВЯНОЙ КОЛБАСОЙ | 100/20/20/40 | 407 |
| САЛАТ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ | 200/25/20 | 369 |
| САЛАТ С ФЛАФЕЛЕМ | 170/40 | 353 |
| САЛАТ ПО-БАТУМСКИ | 200/10/10 | 212 |
| САЛАТ С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ | 230/50/30 | 280 |
| САЛАТ С КРАБОМ И ЯЙЦОМ-ПАШОТ | 240/1ШТ./2 | 339 |

| ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|---|--------------|---------------|
| ДОЛМА СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ | 180/30/5 | 639 |
| ДОЛМА С БАРАНИНОЙ | 160/30/5/2 | 475 |
| ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ | 185/90/40/5 | 977 |
| ФАЛАНГИ КРАБА | 180/50/40 | 601 |
| ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» | 250/100/30/2 | 944 |
| ГЮРЗЕ С МЯСОМ | 230/40 | 400 |
| ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ | 490 | 1594 |
| ХАЧАПУРИ ОТ ТЕТИ ЭЛИСО | 700 | 2140 |
| ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ | 433 | 1314 |
| ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ | 450 | 1600 |
| ЧЕБУРЕК С Телятиной | 190/40 | 919 |
| ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ | 194/40 | 957 |
| КУТАБЫ С СЫРОМ | 130/40 | 496 |
| КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ | 125/40 | 283 |
| КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ | 130/40 | 434 |
| КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ | 160/40 | 362 |
| КУТАБЫ С Телятиной | 150/40 | 430 |
| АДЖАПСАНДАЛ | 250/3/1 | 641 |

| СУПЫ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|--|---------------|---------------|
| ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ | 300/50/7 | 257 |
| ХАРЧО С БАРАНИНОЙ | 300/50/8 | 450 |
| БОРЩ | 350/40/40/2 | 1193 |
| ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП | 280/20/3 | 523 |
| ТАЙСКИЙ СУП ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ | 450/40 | 418 |
| ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ | 320/4/4/1 ШТ. | 1183 |
| КЮФТА-БОЗБАШ | 550/2/1 | 1072 |
| ХАШЛАМА С Телятиной | 200/260/15/5 | 450 |
| ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП | 300/10 | 802 |
| КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С УГРЕМ | 280/50/30 | 371 |
| ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП С РАЗВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ | 170/50/20/10 | 380 |
| УХА ФИНСКАЯ | 150/40/40/10 | 420 |
| ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП | 200/30/25 | 660 |

| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|----------------------------------|--------------|---------------|
| ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ | 100 | 307 |
| ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ | 100 | 258 |
| КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ | 180/200/30/3 | 1672 |
| КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ | 160/200/2 | 1189 |

| ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|--|------------------|---------------|
| ЧАХОХБИЛИ | 300/7 | 674 |
| ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ | 430/30/4 | 874 |
| ЧАШУШУЛИ | 350/2 | 496 |
| РОСТБИФ СО СВЕКОЛЬНЫМ КРЕМОМ И МИНДАЛЕМ | 150/65/20/2 | 724 |
| УТИНАЯ ГРУДКА С БЕБИ-КАРТОФЕЛЕМ И ВЕШЕНКАМИ | 180/50/80/2 | 535 |
| СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ | 290/100/40/10/20 | 689 |
| МАЧЕТЕ С ЖАРеныМ РОМЕЙНОМ | 200/80/10 | 606 |
| ФЕРМЕРСКАЯ ГОВЯДИНА С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ | 140/80/10/3 | 450 |
| ЩУЧЫ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ | 186/150/1 | 500 |
| ТЕЛЯЧЬИ РЕБРА С ТОМАТНЫМ СОУСОМ | 220/40/10 | 330 |
| ГОЛУБЦЫ ИЗ КРОЛИКА | 200/120/50 | 753 |
| СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С МУССОМ ИЗ ЖАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ | 180/100/20 | 1092 |
| КОРЕЙКА СВИНАЯ НА КОСТИ С СОУСОМ ЧИМЧУРИ | 300/30/15/5/3 | 832 |
| ЦЫПЛЕНОК С КУКУРУЗНЫМ КРЕМОМ | 450/30 | 750 |
| ЛОПАТКА ЯГНЕНКА С ЧЕЧЕВИЦЕЙ | 220/60/20 | 560 |
| ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ | 250/30 | 933 |
| КЕР-У-СУС | 290 | 400 |
| ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ | 370/20/15/40 | 1361 |
| ФИЛЕ ПАЛТУСА С КРЕМОМ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ | 120/60/90 | 480 |
| МУКСУН СО СВЕКОЛЬНЫМ КИНОА | 160/60/10 | 410 |
| КОПЧЕНАЯ СКУМБРИЯ С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА | 380/170/40 | 485 |
| ПОДКОПЧЕННЫЙ МУКСУН | 280 | 350 |
| ТРЕСКА С ПАРМАНТЬЕ ИЗ БРОККОЛИ | 160/190 | 391 |
| ЛОСОСЬ С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ И ПШЕНОМ | 180/80/70 | 667 |
| ДОРАДО С КИНОА | 150/120/25/5/2 | 1100 |
| БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ | 180/200/35 | 1125 |
| КУРИНОЕ ФИЛЕ С БРОККОЛИ | 125/70/50/10/2 | 812 |
| ГРИЛЬ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
| ДОРАДО | 300/110/40/40 | 1340 |
| СИБАС | 300/110/7/45 | 434 |
| ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА | 100/1 | 160 |
| ПЕРЕПЕЛКА В ОРЕХОВОМ МАРИНАДЕ | 100/1 | 381 |
| БИФСТЕКС ИЗ РУБЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ С ЯЙЦОМ-ПАШОТ | 130/120/1 ШТ. | 703 |
| СВИНАЯ ВЫРЕЗКА | 100/1 | 348 |
| СТЕЙК РИБАЙ | 250/40/2 | 883 |
| СТЕЙК NY | 250/40/2 | 748 |
| МЕДАЛЬОН ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ ПОД ШАПКОЙ ИЗ СЫРА «ГОРГОНЗОЛА» | 200/180/50/2 | 1272 |
| ПАСТА | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
| СПАГЕТТИ ПОМИДОРНИ | 400/5 | 1202 |
| ПАСТА СО СВИНЫМИ ЩЕЧКАМИ | 350/5 | 946 |

| ПАСТА | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
|--|-----------------|---------------|
| ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ | 410/2 | 1317 |
| РИЗОТТО С КРАБОВЫМ МЯСОМ | 360 | 600 |
| СПАГЕТТИ С КРАБОМ И ГРЕБЕШКОМ | 370/2 | 965 |
| РАВИОЛИ С КРОЛИКОМ | 150/70 | 457 |
| ПЕННЕ С ЛОСОСЕМ СЛАБОЙ СОЛИ И СПАРЖЕЙ | 450/7/2 | 1313 |
| ГАРНИРЫ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
| ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ | 200/1 | 367 |
| СПАРЖА | 130/1 | 111 |
| ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ | 270/15 | 25 |
| КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ | 200/2 | 401 |
| ЗАПЕЧЕННЫЙ МИНИ-КАРТОФЕЛЬ С ЧЕСНОКОМ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ | 170 | 367 |
| ГРЕЧА, ЖАРЕННАЯ С ВЕШЕНКАМИ И ПАРМЕЗАНОМ | 150 | 251 |
| КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ И ПАРМЕЗАНОМ | 150/10/5 | 115 |
| КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ | 270/2 | 859 |
| РИЗОТТО ВЕНЕРО НЕРО | 150/2 | 202 |
| БУЛГУР СО ШПИНАТОМ | 150/1 | 287 |
| КАРТОФЕЛЬ ИЗ КОСТРА С ХРУСТЯЩИМИ ОГУРЦАМИ | 170/2 | 449 |
| ДЕСЕРТЫ | ВЫХОД, Г | КАЛОРИИ, ККАЛ |
| НАПОЛЕОН | 180 | 528 |
| МОРОЖЕНОЕ | 50/1 | 125 |
| СОРБЕТ | 50/1 | 54 |
| ФРУКТОВЫЙ САЛАТ В КОКОСЕ | 270/1 ШТ./60/30 | 366 |
| СМЕТАННИК | 170/30 | 579 |
| СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ | 1013 | 506 |
| МОРКОВНЫЙ ТОРТ В ГОРШОЧКЕ | 100/10/8 | 338 |
| ЧУРЧХЕЛА | 1 ШТ./50/60/1 | 550 |
| ЗГАПАРИ | 130/12/5/1 | 736 |
| МЕДОВИК | 130/20/20/1 | 726 |
| ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА | 125/30/10/1 | 1134 |
| ПЕЛАМУШИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ | 140/15/5/1 | 230 |
| ЧИЗКЕЙК КЛУБНИЧНЫЙ | 100/20 | 708 |
| КРЕМ-КАРАМЕЛЬ | 120/10/1 | 690 |
| ДВА ШОКОЛАДА | 80/20/1 | 760 |
| ФИРМЕННЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА | 120/20 | 507 |
| ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С КРЕМОМ МАСКАРПОНЕ | 115/15 | 416 |
| БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ | 140/30 | 447 |
| ШЕФ-ПОВАР Ф.И.О. _____ | | |
| ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР Ф.И.О. _____ М.П.: _____ | | |



МЫ С УДОВОЛЬСТВИЕМ ДОСТАВИМ ОБЕД, УЖИН ИЛИ ЗАВТРАК ПО ВАШЕМУ ЗВОНКУ

Позвоните по телефону GDS 8 (812) 640-16-16 и сделайте заказ. Мы поможем вам создать собственное меню исходя из ваших персональных пожеланий. Мы заботимся о качестве и свежести наших блюд, поэтому доставка осуществляется в радиусе 5 километров от ресторана. Вы можете забрать заказанную еду из ресторана сами, или мы организуем ее доставку.

Please contact us by the phone GDS 8 (812) 640-16-16 and make your order. We will help you to compile your own menu according to your personal preferences. We care about the quality and freshness of our meals, therefore our delivery service is available within a 5 km radius from the restaurant. You can take your order away yourself or use our delivery service.