



ИНФОРМАЦИЯ О РЕСТОРАНЕ



ОБЕДЫ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

Каждый будний день с 12:00 до 17:00

Вас ждут наваристые супы, вкуснейшие салаты, сытные горячие блюда с свежеспеченными лепешками из тандыра. Что вам сегодня приготовить на обед? Традиционный грузинский суп харчо или восточный суп «Угра-ос», домашние сибирские пельмени с двумя видами мяса или узбекскую чучвару с ягненком, сытный восточный салат «Ташкент» с говядиной или может всеми любимый салат оливье? У нас вы найдете сет на любой вкус!

ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

Никакое торжество не обходится без торта, ведь он — король праздничного стола. У нас вы всегда можете заказать оригинальный десерт. Уникальный торт в исполнении лучших мастеров кулинарного дела станет прекрасным поздравлением и сделает любой праздник незабываемым.



БАНКЕТНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

День Рождения, свадьба, годовщина — каждый из этих праздников заслуживает того, чтобы стать особенным и запоминающимся. Для больших компаний действуют специальные акции и предложения. От нас — только хорошее настроение и веселая компания. Отметьте знаменательное событие с размахом!

БОЛЕЕ ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ВЫ МОЖЕТЕ УЗНАТЬ
у администраторов ресторана

.....

ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ 646-75-71

.....

ДЕТСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

Дети обожают мероприятия, особенно кулинарные, и мы знаем это лучше, чем кто-либо! Каждое воскресенье мы приглашаем юных затейников и их родителей посетить детский мастер-класс, где маленькие гости смогут проявить все свое воображение и под чутким руководством нашего шеф-повара приготовить вкусные и разнообразные блюда. Веселое времяпрепровождение вам обеспечено! Ждем и развлекаться вместе!

.....

НАЧАЛО В 14:00

.....



ВСЕ ЛУЧШЕЕ — ДЕТЯМ!

Мы любим своих маленьких посетителей и заботимся о них. Поэтому у нас работает детская комната, в которой они могут приятно провести время, пока у вас важная деловая встреча или ужин с друзьями. В детской комнате есть всё необходимое для того, чтобы наши самые маленькие посетители не скучали: множество игрушек, горки, доски для рисования, и, конечно, сладкое угощение — сахарная вата. Квалифицированная няня позаботится о вашем малыше и сделает его пребывание в ресторане интересным и наполненным веселыми играми.

НЯНЯ РАБОТАЕТ

ПН — ПТ С 16:00 ДО 23:00

СБ — ВС С 12:00 ДО 23:00

Кофе с собой

Каждый будний день после вкусного и сытного обеда в нашем ресторане мы угощаем гостей чашечкой ароматного кофе с собой. С понедельника по пятницу с 12:00 до 17:00 при сумме счета 500 руб. на человека. Мы позаботимся и о ваших близких: у нас можно заказать кофе навынос — друзьям, в дорогу, домой, на работу!



Завтраки

BREAKFAST

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ
Omelette with salmon
390₽

ЯИЧНИЦА ИЗ ДВУХ ЯИЦ
Two fried eggs
150₽

КАША ОВСЯНАЯ
С ОРЕХАМИ
Oatmeal porridge
with nuts
250₽

ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ
Omelette with ham
320₽

СЫРНИКИ ТВОРОЖНЫЕ
Cottage cheese pancakes
350₽

Топпинги
TOPPINGS

БЕКОН | BACON
90₽

СЫР ТЕРТЫЙ | GRATED CHEESE
60₽

ШАМПИньОНЫ
FIELD MUSHROOMS
60₽

ПОМИДОРЫ | TOMATOES
50₽

Холодные закуски

COLD STARTERS



САЦИВИ SATSIVI

Кусочки куриного бедра под соусом на основе куриного бульона, молотого грецкого ореха и кавказских специй

CHICKEN LEG QUARTER PIECES WITH CHICKEN BROTH BASED SAUCE, GROUND WALNUTS AND CAUCASIAN SPICES

360₽

ЧАККИ CHAKKI

Закуска с домашним творогом сузма, огурцами, чесноком и зеленью

STARTER WITH HOMEMADE COTTAGE CHEESE SUZMA, CUCUMBERS, GARLIC AND GREENS

150₽

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ BOILED BEEF TONGUE

390₽

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С НАДУГИ EGGPLANT ROLLS WITH NADUGI

Рулетики из баклажанов с начинкой из грузинского творога с мятой, мятной аджикой и соусом из томатов

EGGPLANT ROLLS STUFFED WITH GEORGIAN COTTAGE CHEESE WITH MINT, MINT ADJIKA AND TOMATO SAUCE

380₽

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ HERRING WITH POTATOES

290₽

РУЛЕТ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ CHICKEN ROLL

370₽

БАСТУРМА BASTURMA

Острая вяленая говядина. Подается с зеленью

SPICY JERKED BEEF, SERVED WITH GREENS

450₽

БУЖЕНИНА COLD BOILED PORK

430₽

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ ASSORTED GEORGIAN CHEESE PLATTER

Домашний сыр, сулгуни, копченая косичка, чечил, сулгуни копченый

HOMEMADE CHEESE, SULGUNI, SMOKED «BRAIDED» CHEESE, CHECHIL CHEESE, SMOKED SULGUNI CHEESE

460₽

СЕМГА ШЕФ-ПОСОЛА НА ДОСКЕ SPECIAL SALTED SALMON, SERVED ON BOARD

590₽



Холодные закусочки

COLD STARTERS

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ

EGGPLANT ROLLS WITH NUTS

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

EGGPLANT ROLLS STUFFED WITH SPICY NUT PASTE AND POMEGRANATE SEEDS

420₽

СОЛЕНЬЯ ИЗ БОЧКИ BARREL PICKLES

Маринованные бурые томаты, острый стручковый перец, капуста по-гурийски, черемша, чеснок и джонджали

PICKLED BROWN TOMATOES, SPICY POD PEPPER, GURIAN STYLE CABBAGE, WILD LEEK, GARLIC AND DZHONDZOLI

370₽

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА EGGPLANT SPREAD

Баклажаны, паприка и томаты с добавлением казахских специй, чеснока и зелени

EGGPLANTS, PAPRIKA, TOMATOES WITH CAUCASIAN SPICES, GARLIC AND GREENS

320₽

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ HOMEMADE PICKLES

Томаты, огурцы и капуста, маринованные по старинному грузинскому рецепту

TOMATOES, CUCUMBERS, CABBAGE, MARINATED ACCORDING TO AN OLD GEORGIAN RECIPE

360₽

ПХАЛИ PKHALI

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

PATTIES OF STRAINED BEETROOT, CABBAGE AND CORIANDER WITH GEORGIAN ADJIKI, WALNUTS, DECORATED WITH POMEGRANATE SEEDS

290₽

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА SPINACH PKHALI

Биточки из шпината и ароматной кинзы, приправленные казахскими специями, с добавлением грецкого ореха

310₽

ПХАЛИ ИЗ ФАСОЛИ RUNNER BEAN PKHALI

Биточки из отварной стручковой фасоли с грецкими орехами

290₽

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES AND GREENS

Огурцы, дакинские томаты, редис, перец чили, кинза, укроп, петрушка, зеленый лук. Украшаются базиликом и подаются с морской солью

390₽

АССОРТИ ПХАЛИ ASSORTED PKHALI

300₽

Салаты

SALADS

САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ

SALAD WITH BAKU TOMATOES

Бакинские томаты со свежим тархуном или цуабелем (на ваш выбор), красным луком и оливковым маслом

390₽

МОЦАРЕЛЛА С ТОМАТАМИ

MOZZARELLA WITH TOMATOES

Спелые бакинские помидоры с нежной моцареллой, базиликом и оливковым маслом

430₽

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ

GEORGIAN STYLE SALAD WITH SPICES

Свежие томаты и огурцы с ароматной зеленью (кинза, петрушка, базилик) и острым перцем

320₽

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ

GEORGIAN STYLE SALAD WITH NUTS

Свежие томаты и огурцы с ароматной зеленью (кинза, петрушка, базилик) и французскими орехами

350₽

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

SALAD WITH SMOKED SALMON AND AVOCADO

Микс из салатных листьев с форелью домашнего копчения, авокадо, огурцами и бакинскими томатами. Заправляется орехово-цитрусовым соусом

450₽

САЛАТ «САМАРКАНД»

SAMARKAND

Отварной говяжий язык, репчатый лук, грибки, обжаренные в сливочном масле, зеленый лук, шампиньоны, соевые огурцы, южные помидоры, майонез

370₽

САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ОВОЩЕЙ

SALAD WITH BAKU

VEGETABLES

AND POACHED EGG

Огурцы, помидоры, кинза, петрушка, укроп, базилик, сырная сальса, яйцо-пашот, сыр сулгуни

380₽

КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ

KVELLI WITH TOMATOES

Домашний сыр с зеленью: шпинат, кинза, тархун, базилик, соус на основе тархуна

390₽

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И СУЛУГУНИ

WARM SALAD WITH CHICKEN

AND SULGUNI CHEESE

Листья салата ромейн, запеченные сырно-ореховым соусом, с куриным бедром, приправленным на мангале, и копченым сыром сулгуни

450₽

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

SALAD WITH COD LIVER

Запеченный картофель на мангале со свежими бакинскими томатами с листьями салата мангольд и нежной печенью трески, заправляется домашним майонезом и оливковым маслом

460₽

САЛАТ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ И ТОМАТАМИ

SALAD WITH IMERETIAN

CHEESE AND TOMATOES

С зеленью – тархун и базилик

420₽

ОЛИВЬЕ С ЯЗЫКОМ

RUSSIAN SALAD OLIVIER

WITH TONGUE

320₽

ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ

RUSSIAN SALAD OLIVIER

WITH SALMON

390₽

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

GREEK SALAD

Овощи с сыром фета. Заправляется оливковым маслом и орегано

320₽

Салаты

SALADS

САЛАТ С КРАБОМ И КРЕВЕТКАМИ

SALAD WITH CRAB AND SHRIMPS

Легкий салат из авокадо, паприки, краба и креветок с добавлением помидоров и артишоков. Заправляется легким цитрусовым дрессингом

690₽

ОВОЩНОЙ САЛАТ НА УГЛЯХ CHARCOAL GRILLED VEGETABLE SALAD

Приготовленные на углях сладкая паприка, баклажан и помидоры, заправленные кинзой и базиликом, с добавлением чеснока и капельки уксуса. Подается охлажденным

310₽

САЛАТ ДЖОНДЖОЛИ DZHONDZHOLI

390₽

САЛАТ «ТАШКЕНТ» TASHKENT

Нежная говядина, колечки лука, обжаренные во фритюре, дайкон, соевый соус, яйцо и зелень. Заправляется майонезом, специями, яйцом и зеленью

350₽

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ DRESSED HERRING

320₽

БАХОР BAKHOR

Свежие огурцы, помидоры, отварная куриная грудка, яйцо, кинза, петрушка и чеснок. Заправляется оливковым маслом и майонезом

330₽

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ CAESAR SALAD WITH CHICKEN

Листья салата ромейн, заправленные соусом «Цезарь». Подается со свежими помидорами, тертым пармезаном, крутонами из тандырной пехи и курицей, приготовленной на мангале

460₽

ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ CAESAR SALAD WITH TIGER SHRIMPS

Листья салата ромейн, заправленные соусом «Цезарь». Подается со свежими помидорами, тертым пармезаном, крутонами из тандырной пехи и тигровыми креветками, обжаренными на оливковом масле

560₽

САЛАТ КАЙСО С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ KAISO SALAD WITH NUT SAUCE

Маринованные морские водоросли с соусом из орехов

340₽

САЛАТ КАЙСО С КАМЧАТКИМ КРАБОМ KAISO SALAD WITH KAMCHATKA CRAB

Маринованные морские водоросли с крабом

570₽

Суши и роллы

SUSHI AND ROLLS

ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ
С УГРЕМ
Baked rolls with eel
520₽

РОЛЛ «КАЛИФОРНИЯ»
С УГРЕМ
California rolls with eel
520₽

РОЛЛ С ЛОСОСЕМ
Rolls with salmon
220₽

РОЛЛ "КАЛИФОРНИЯ"
С КРАБОМ
California rolls with crab
620₽

ЗАПЕЧЁННЫЙ РОЛЛ
С КРАБОМ
Baked rolls with crab
690₽

РОЛЛ "ФИЛАДЕЛЬФИЯ"
С ЛОСОСЕМ
Philadelphia rolls
with salmon
450₽

РОЛЛ "КАЛИФОРНИЯ"
С ЛОСОСЕМ
California rolls
with salmon
420₽

РОЛЛ "ФИЛАДЕЛЬФИЯ"
С УГРЕМ
Philadelphia rolls
with eel
510₽

Суши и роллы

SUSHI AND ROLLS

САШИМИ КРЕВЕТКА
Shrimp sashimi
350₽

САШИМИ ЛОСОСЬ
Salmon sashimi
280₽

САШИМИ УГОРЬ
Eel sashimi
380₽

СУШИ С ЛОСОСЕМ
Sushi with salmon
100₽

СУШИ С КРЕВЕТКАМИ
Sushi with shrimp
100₽

СУШИ С УГРЕМ
Sushi with eel
130₽

ЗАПЕЧЁНЫЙ УГОРЬ
Baked eel
150₽

ЗАПЕЧЁННЫЙ ЛОСОСЬ
Baked salmon
130₽

ЗАПЕЧЁННАЯ КРЕВЕТКА
Baked shrimp
130₽

ЗАПЕЧЁННЫЙ КРАБ
Baked crab
200₽

ОСТРЫЙ ЛОСОСЬ
Spicy salmon
120₽

ОСТРЫЙ УГОРЬ
Spicy eel
150₽

ОСТРАЯ КРЕВЕТКА
Spicy shrimp
130₽

ОСТРЫЙ КРАБ
Spicy crab
200₽



Торжаше закуски

HOT STARTERS

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ
CHEBUREK WITH CHEESE

260₽

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ
CHEBUREK WITH MUTTON

340₽

ЧЕБУРЕК С Телятиной
CHEBUREK WITH VEAL

340₽

САМСА С КОРЕЙКОЙ ЯГНЕНКА
SAMSA WITH LAMB LOIN

390₽

САМСА С КУРИЦЕЙ
SAMSA WITH CHICKEN

240₽

САМСА С Телятиной
SAMSA WITH VEAL

340₽

САМСА С БАРАНИНОЙ
SAMSA WITH MUTTON

290₽

ДОЛМА С БАРАНИНОЙ
ИЛИ ГОВЯДИНОЙ
(НА ВЫБОР ГОСТЯ)

DOLMA WITH MUTTON
OR BEEF (OF YOUR CHOICE)

Традиционное блюдо
из малосольных листьев
винограда, фаршированных на Ваш
выбор домашним фаршем из
баранины или говядины. Подается
с чесночным соусом

TRADITIONAL DISH WITH SOFT-SALTED GRAPE
LEAVES, STUFFED WITH HOMEMADE MUTTON
OR BEEF MINCED MEAT (OF YOUR CHOICE),
SERVED WITH GARLIC SAUCE

420₽

КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ
QUTABS WITH GREENS

Кинза, петрушка, укроп, щавель,
шпинат, лук зеленый

CORIANDER, PARSLEY, DILL, SORREL,
SPINACH, GREEN ONION

260₽

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ
QUTABS WITH MUTTON

320₽

КУТАБЫ С СЫРОМ
QUTABS WITH CHEESE

270₽

КУТАБЫ
С КАРТОФЕЛЕМ
QUTABS WITH POTATOES

250₽

Горячие закуски

HOT STARTERS

МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ MCHADI WITH SULGUNI CHEESE

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с сыром сулгуни, соусом сатсбели и свежим тархуном

CORN FLATBREADS WITH GOLDEN CRUST, SULGUNI CHEESE, SATSEBELI SAUCE AND FRESH TARRAGON

290₽

ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ HOMEMADE PIE WITH POTATOES AND SULGUNI CHEESE

390₽

АДЖАПСАНДАЛ ADJAPSANDAL

Овощное рагу из тушеных баклажанов, помидоров, картофеля, болгарского перца с добавлением лука и пряной зелени

VEGETABLE STEW WITH EGGPLANTS, TOMATOES, POTATOES, BELL PEPPER, ONIONS AND COOKING HERBS

370₽

МАНТЫ С МЯСОМ ЯГНЕНКА MANTI WITH LAMB

Баранина, бараний жир, репчатый лук, специи. Подается с соусом катык

MUTTON, MUTTON FAT, BULB ONIONS, SPICES, SERVED WITH KATYK SAUCE

380₽

КУБДАРИ KUBDARI

Сванский пирог с мясом (свинина и телятина)

SVAN PIE WITH MEAT (PORK OR VEAL)

460₽

ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ FRIED CHUCHVARA

370₽

ЛОБИО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ MINGRELIAN LOBIO

Протертая красная фасоль с кинзой и сельдереем, томленая с кабардскими специями. Подается с мчади и капустой по-грузински

STRAINED RED KIDNEY BEANS WITH CORIANDER, CELERY, STEWED WITH CAUCASIAN SPICES, SERVED WITH MCHADI AND GEORGIAN STYLE CABBAGE

310₽

ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» KHARKALIA LOBIO

Цельная красная фасоль, обжаренная с помидорами, луком и кинзой, приправленная специями и зеленью. Подается с лавашом и малосольными огурцами

370₽

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ FRIED SULGUNI CHEESE WITH TOMATOES

410₽

АЧМА ACHMA

Домашний слоеный пирог с сыром сулгуни. Подается с соусом мацони

HOMEMADE LAYERED PIE WITH SULGUNI CHEESE, SERVED WITH MATSONI SAUCE

350₽

ХИНКАЛИ KHINKALI с бараниной или со свиной и говяжьей WITH MUTTON OR PORK AND BEEF

95₽

Хачапури

KNASHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ MINGRELIAN KNASHAPURI

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулгуни с добавлением еще одного слоя сыра, запеченного до золотистой корочки

THINLY ROLLED OUT SWEET DOUGH STUFFED WITH SULGUNI CHEESE, ADDITIONAL CHEESE LAYER BAKED UNTIL GOLDEN CRUST

430₽

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ IMERETIAN KNASHAPURI

Закрыва́тый пирог из сдобного теста с начинкой из двух видов сыра

CLOSED PIE OF SWEET DOUGH STUFFED WITH TWO KINDS OF CHEESE

390₽

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ ADZHARIAN KNASHAPURI

Откры́тый пирог из сдобного теста с начинкой из сыра сулгуни со слегка запеченным яйцом и сливочным маслом

OPEN PIE OF SWEET DOUGH STUFFED WITH SULGUNI CHEESE, SLIGHTLY BAKED EGG AND BUTTER

440₽

ХАЧАПУРИ
ПО-ГУРИЙСКИ
GURIAN KNASHAPURI
Пирог с начинкой из сыра сулгуни и рубленого отварного яйца
PIE STUFFED WITH SULGUNI CHEESE AND CHOPPED BOILED EGG

420₽

ХАЧАПУРИ
ОТ ТЕТИ ЭЛИСО
KNASHAPURI FROM AUNT ALISO
Домашнее хачапури с начинкой из сыра сулгуни и домашнего сыра, с сырым яйцом, приготовленное по старинному семейному рецепту
HOMEMADE KNASHAPURI STUFFED WITH SULGUNI CHEESE AND HOMEMADE CHEESE, RAW EGG, COOKED TO AN OLD FAMILY RECIPE

510₽

Dim-sum

DIM SUM

ДИМ-САМ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
Dim sum with seafood

470₽

ДИМ-САМ
ОВОЩНЫЕ С ТОФУ
И СЕЛЬДЕРЕЕМ
Dim sum with vegetables,
tofu and celeriac

320₽

ДИМ-САМ С КРЕВЕТКОЙ
Dim sum with shrimp

390₽

ДИМ-САМ С УГРЕМ,
ГРИБАМИ ШИИТАКЕ
И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ
Dim sum with eel,
shiitake mushrooms
and truffle sauce

320₽

ДИМ-САМ АССОРТИ
Assorted dim sum

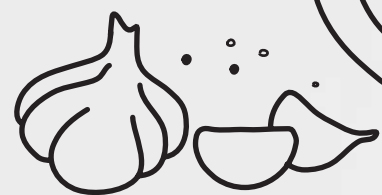
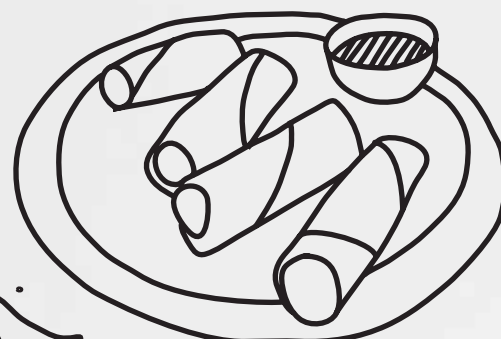
550₽

ДИМ-САМ
С ЦЫПЛЕНКОМ
Dim sum with chicken

340₽

ДИМ-САМ С КРАБОМ
Dim sum with crab

480₽



Супы

SOUPS

СУП ЛАГМАН LAGMAN SOUP

Широко распространенное среднеазиатское блюдо, суп-лапша. Баранина, овощи (помидоры, репчатый лук, болгарский перец, чеснок, китайская капуста, стебель сельдерея)

470₽

ХАШЛАМА KNASHLAMA

Отварные телятьи ребрышки с зеленью и кольцами репчатого лука. Подается отдельно с легким прозрачным бульоном из телятины

BOILED VEAL RIBS WITH GREENS, BULB ONION RINGS, SERVED SEPARATELY WITH LIGHT VEAL BROTH

490₽

ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРОЙ HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN

Суп на курином бульоне с домашней лапшой, куриной грудкой, грибами и перепелиным яйцом

CHICKEN BROTH WITH HOMEMADE NOODLES, CHICKEN BREAST, MUSHROOMS AND QUAIL EGG

310₽

ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ ИЛИ БАРАНИНОЙ KNARCHO WITH BEEF

Традиционный грузинский суп из молодой говядины или баранины на ваш выбор с рисом, зеленью и специями

TRADITIONAL GEORGIAN SOUP WITH BEEF OR MUTTON (OF YOUR CHOICE), RICE, GREENS AND SPICES

390₽

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП MUSHROOM CREAM SOUP

320₽

СУП СКАНДИНАВСКИЙ SCANDINAVIAN SOUP

Сливочный суп на основе рыбного бульона с лососем

CREAMY SOUP WITH FISH BROTH AND SALMON

360₽

ХАШ KNASH

Насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца. Варится на медленном огне в течение 8 часов

THICK BROTH WITH BEEF LEGS AND TRIPE. COOKED ON A SLOW FIRE FOR 8 HOURS

390₽

ХАШ С АРЦАХОМ KNASH WITH ARTSAKH

Подается с рюмкой арцаха

SERVED WITH ARTSAKH DRINK

420₽

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП PUMPKIN CREAM SOUP

310₽

СУП ПИТИ PITI SOUP

Наваристый бульон из бараньих ребрышек с горохом нут, картофелем, айвой, зеленью и чесноком. Подается с красным луком

THICK BROTH WITH MUTTON RIBS, CHICKPEAS, POTATOES, CHERRY PLUM, GREENS AND GARLIC, SERVED WITH RED ONION

370₽

СУП МАМПАР MAMPAR SOUP

440₽

КЮФТА-БОЗБАШ KYUFTA-BOZBASH

Наваристый бульон с бараньей ножкой, тефтелей, картофелем и горохом нут

THICK BROTH WITH MUTTON LEG, MEAT BALLS, POTATOES AND CHICKPEAS

490₽

БУЛЬОН ПО-СУХУМСКИ SUKHUMI STYLE BROTH

290₽

ЧУЧВАРА-ШУРПА CHUCHVARA -SHURPA

Легкий ароматный суп на костном бульоне с отварнымипельменями. Подается со сметаной

LIGHT FRAGRANT BROTH WITH DUMPLINGS, SERVED WITH SOUR CREAM

390₽

БОРЩ BORSCHT

310₽

Горячие блюда

MAIN DISHES

КОВУРМА ПО-ФЕРГАНСКИ FERGANA KOVURMA

Восточное блюдо из кусочков сочной говядины с зеленой стручковой фасолью, болгарским перцем, стеблем сельдерея, помидорами, китайской капустой, черным перцем, кунжутом и чесноком, приправленное легким соевым соусом с балзамическим уксусом

ORIENTAL DISH WITH JUICY BEEF PIECES, GREEN RUNNER BEANS, BELL PEPPER, CELERY, TOMATOES, CHINESE CABBAGE, BLACK PEPPER, SESAME, GARLIC, SEASONED WITH LIGHT SOY SAUCE AND BALSAMIC VINEGAR

570₽

ЗАПЕЧЕННАЯ СЕМГА В ФОЛЬГЕ FOIL-BAKED SALMON

Запеченное филе семги с паприкой, томатами и луком

BAKED SALMON FILLET WITH PAPRIKA, TOMATOES AND ONIONS

620₽

ПЛОВ «ЧАЙХАНА» С ОВОЩАМИ ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ

CHAIKHANA PILAF
WITH VEGETABLES OR PICKLES
Из редкой разновидности
риса «devzira»

COOKED WITH RARE DEVZIRA RICE

560₽

ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ С ОВОЩАМИ ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ UZBEK PILAF

Широко распространенное узбекское блюдо с бараниной и пряным ароматом шафрана и барбариса. Подается со свежими помидорами, огурцами, красным луком или малосольными (помидоры, огурцы, термиса) овощами

WIDELY SPREAD UZBEK DISH WITH MUTTON, SPICY SAFFRON AND BARBERRY FLAVOUR, SERVED WITH FRESH TOMATOES, CUCUMBERS, RED ONION OR SOFT-SALTED TOMATOES, CUCUMBERS AND WILD LEEK

490₽

ЭЛАРДЖИ

ELARDGI

Тами, заваренное вместе с сыром сулугуни. Подается с соусом мацони

290₽

ЧАХОХБИЛИ CHAKHCHIBILI

Кусочки куриного бедра, обжаренные с томатами в собственном соку, зеленью, луком и пряными специями

CHICKEN LEG PIECES, FRIED WITH TOMATOES IN ITS OWN JUICE, GREENS, ONION AND SPICES

480₽

ЧАНАХИ

CHANAKHI

Баранина в горшочке, тушенная с баклажанами, томатами, картофелем, паприкой, зеленью и специями

MUTTON IN A POT, STEWED WITH EGGPLANTS, TOMATOES, POTATOES, PAPRIKA, GREENS AND SPICES

490₽

КУЧМАЧИ

KUCHMACHI

470₽

Горячие дьюда

MAIN DISHES

ПАСТА «КАРБОНАРА»
CARBONARA PASTA
520₽

БЕФСТРОГАНОВ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
BEEF STROGANOFF
WITH CEPS
630₽

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С ПЮРЕ
CHICKEN CUTLETS
WITH MASHED POTATO
Домашние котлеты из
куриного бедра и грудки.
Подаются с картофельным
пюре и грибным соусом
HOMEMADE CUTLETS MADE OF CHICKEN LEG
AND BREAST, SERVED WITH MASHED POTATO AND
MUSHROOM SAUCE
420₽

КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ
С ПЮРЕ АЙОЛИ
COD CUTLETS WITH AIOLI MASHED POTATO
Котлетки из филе трески, начиненные печенью
трески. Обжариваются в сухарях. Подаются
с картофельным пюре айоли и сливочно-
шпинатным соусом
CUTLETS WITH COD FILLET, STUFFED WITH COD LIVER,
FRIED IN BREAD CRUMBS, SERVED WITH AIOLI MASHED POTATO
AND CREAM — SPINACH SAUCE
480₽

ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ
CHICKEN SCHNITZEL
Тонко отбитая куриная грудка, панированная
в сухарях и обжаренная в масле до золотистой
корочки. Подается с ягодным соусом
THINLY POUNDED CHICKEN BREAST, BREAD-CRUMBED AND ROASTED
IN OIL UNTIL GOLDEN CRUST, SERVED WITH BERRY SAUCE
510₽

МАМАЛЫГА
MAMALIGA
Круто заваренная белая кукурузная
крупа. Подается на ваш выбор с молочным
или копченым сыром
THICKLY BOILED WHITE CORN GRITS, SERVED WITH LACTIC
OR SMOKED SULGUNJI CHEESE
250₽

ОДЖАХУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
MINGRELIAN ODZNAKHURI
Свинина, приготовленная на мангале,
с обжаренным до золотистой корочки
картофелем, свежей зеленью, чесноком
и луком
CHARCOAL GRILLED PORK WITH ROAST POTATOES,
FRESH GREENS, GARLIC AND ONIONS
590₽

Торжаше дьюда

MAIN DISHES

КОВУРМА-ЛАГМАН

KOVURMA-LAGMAN

Домашняя лапша, обжаренная с бараниной, овощами и специями. Подается с яичницей и зеленью

HOMEMADE NOODLES, FRIED WITH MUTTON, VEGETABLES AND SPICES, SERVED WITH FRIED EGG AND GREENS

480₽

ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ СО СМЕТАНОЙ

HOMEMADE DUMPLINGS
WITH SOUR CREAM

350₽

ШАВЕРМА В ТАРЕЛКЕ ИЛИ В ЛЕПЕШКЕ

SHAWARMA ON A PLATE
OR IN A FLATBREAD

400₽

ЦИЦИЛА

TSITSILA

Целый цыпленок, маринованный в аджике и запеченный в ароматных специях. Подается с соусом ткемали

WHOLE CHICKEN, MARINATED WITH ADJIKHA AND ROASTED WITH FRAGRANT SPICES, SERVED WITH TKEMALI SAUCE

710₽

ЧКМЕРУЛИ

CHKMERULI

Цыпленок, запеченный с соусом на основе сметаны, с добавлением пряных специй, острой аджики и чеснока

ROAST CHICKEN WITH SOUR CREAM BASED SAUCE, SPICES, SPICY ADJIKHA AND GARLIC

710₽

ТРЕСКА ПОД МАРИНАДОМ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

MARINATED COD
WITH MASHED POTATO

Филе мурманской трески под ароматным маринадом из моркови, лука, томатной пасты с добавлением гвоздики

MURMANSK COD FILLET WITH FRAGRANT MARINADE, MADE OF CARROT, ONION, TOMATO PASTE AND CLOVE

590₽

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

GEORGIAN STYLE SOLYANKA

Нежные кусочки телятины, обжаренные с луком, спелыми томатами, специями, и зеленью

TENDER VEAL PIECES, FRIED WITH ONION, RIPE TOMATOES, SPICES AND GREENS

490₽

ЧАШУШУЛИ

CHASHUSHULI

Кусочки молодой говядины, тушенные с овощами, зеленью, луком и острыми специями

BEEF PIECES, STEWED WITH VEGETABLES, GREENS, ONION AND HOT SPICES

460₽

ЧУЧВАРА

CHUCHVARA

Узбекские пельмени, подаются с соусом катык

UZBEK DUMPLINGS, SERVED WITH KATYK SAUCE

370₽

Блюда на углях

CHARCOAL GRILLED
DISHES

ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА
CHICKEN LEG QUARTER
SHISH-KEBAB
510₽

ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА
LAMB FILLET SHISH-KEBAB
650₽

ЛОСОСЬ НА УГЛЯХ
CHARCOAL GRILLED SALMON
Подается с соусом наршараб
SERVED WITH NARSHARAB SAUCE
690₽

ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
VEAL SHISH-KEBAB
670₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ
MUTTON LYULYA-KEBAB
590₽

ШАШЛЫК
ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА
LAMB LOIN SHISH-KEBAB
690₽

Блюда на углях

CHARCOAL GRILLED
DISHES



СТЕЙК РИБАЙ С СОУСОМ NY
Ribeye steak with NY sauce
1590₽



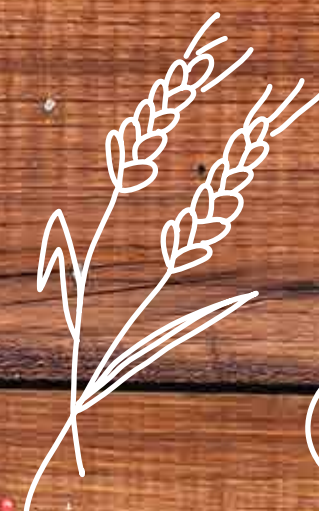
ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ
Chicken fillet shish-kebab
510₽

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
Chicken wings
460₽

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
Pork shish-kebab
550₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ
Chicken lyulya-kebab
480₽

ШАШЛЫК
ИЗ ОВОЩЕЙ
Vegetable shish-kebab
370₽



Тарниры

GARNISH

КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ
Charcoal grilled potatoes
160₽

РИС УЗБЕКСКИЙ
ОТВАРНОЙ
Boiled Uzbek rice
160₽

ЗОЛОТИСТЫЙ
КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ
Potatoes with onions
210₽

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
French fries
180₽

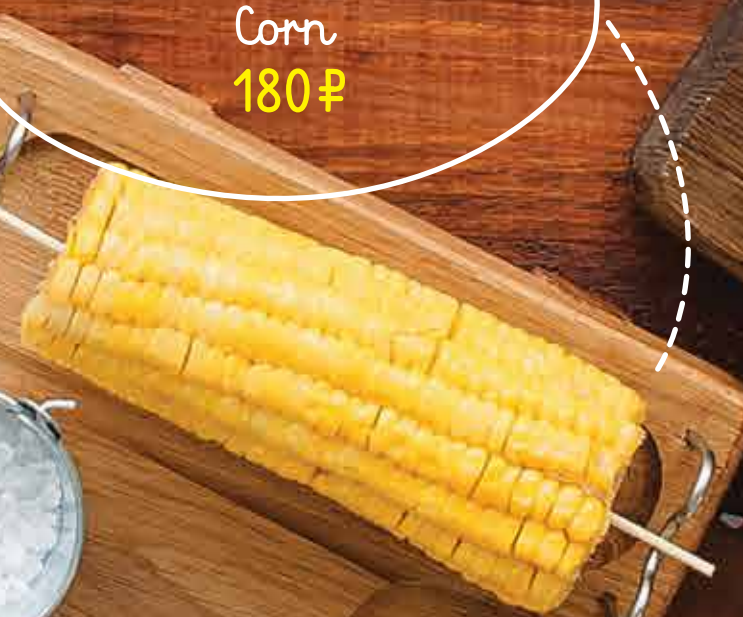
ТОМАТ НА УГЛЯХ
Charcoal grilled tomatoes
170₽

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
Mashed potato
210₽

ГРЕЧА С ГРИБАМИ
Buckwheat
with mushrooms
280₽

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
ПО-ДОМАШНЕМУ
Home style fried potatoes
320₽

ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ
Corn
180₽



Хлеб и соусы

BREAD AND SAUCES

ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ
Armenian lavash

95₽

ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА
Lavash cooked in tandoor

95₽

ЛЕПЕШКА
Flatbread

95₽

ТРЮФЕЛЬНЫЙ СОУС

Truffle

70₽

НАРШАРАБ

Narsharab

70₽

НЬЮ-ЙОРК

New York

70₽

СОУС ГУЛ-ХАНУМ

Gul-Khanum

70₽

СОУС ТАР-ТАР

Tartar

70₽

ЦИЦАКА

Tsitsaka

70₽

САЦЕБЕЛИ

Satsebeli

70₽

СОУС КАТЫК

Katyk

70₽

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС

Garlic

70₽

МАЦОНИ

Matsoni

70₽

ТКЕМАЛИ

Tkemali

70₽

СЫРНЫЙ СОУС

Cheese

70₽

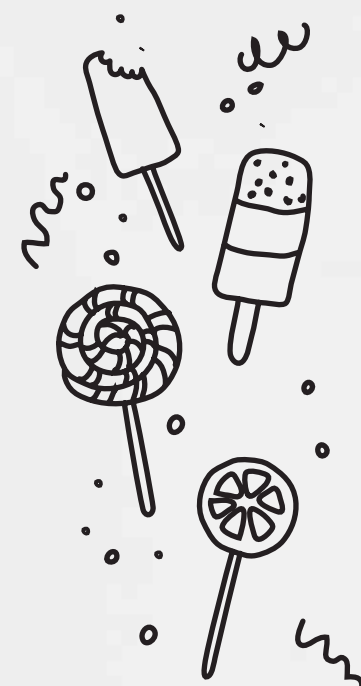
ХЛЕБНАЯ ДОСКА
Bread board

220₽

Десерты



DESSERTS



ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ «GRAFSKIE RAZVALINI»

Чернослив со сливками и прослойкой из воздушного беже

PRUNES WITH CREAM AND LIGHT MERINGUE LAYER

370₽

ПАННА КОТТА PANNA COTTA

350₽

СОРБЕТ
В АССОРТИМЕНТЕ 50Г
ASSORTED SORBET

95₽

МОРОЖЕНОЕ
В АССОРТИМЕНТЕ 50Г
ASSORTED ICE-CREAM

95₽



ЧУРЧХЕЛА С ФУНДУКОМ CHURCHKHELA WITH HAZELNUTS

250₽

ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ CHURCHKHELA WITH WALNUTS

250₽

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ SEA-BUCKTHORN FRUIT DRINK

150₽

МОРС КЛЮКВЕННЫЙ CRANBERRY FRUIT DRINK

150₽

АЙРАН ОТ ШЕФА AYRAN DRINK FROM CHEF

150₽

ТИРАМИСУ С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ TIRAMISU WITH MASCARPONE

370₽

НАПОЛЕОН NAPOLEON

Хрустящее слоеное тесто
пропитывается сливочным
заварным кремом

CRISPY PUFF PASTRY WITH CUSTARD

370₽

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ ORIENTAL STYLE COFFEE

150₽



Десерты

DESSERTS

ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА

CHOCOLATE BOX

Шоколадный бисквит с жидким центром внутри и шариком ванильного мороженого

CHOCOLATE SPONGE CAKE WITH LIQUID CENTER AND VANILLA ICE-CREAM SCOOP

380₽



ЧИЗКЕЙК «САМСА»

SAMSA CHEESECAKE

Классический чизкейк с ягодным соусом и свежей клубникой. Посыпается фисташками

CLASSIC CHEESECAKE WITH BERRY SAUCE AND FRESH STRAWBERRIES, SPRINKLED WITH PISTACHIO

370₽

КЛУБНИЧНЫЙ СМЕТАННИК

STRAWBERRY SOUR CREAM CAKE

Медово-бисквитные коржи пропитываются клубничным соусом и сметанным кремом.

Подается со свежими ягодами

HONEY SPONGE LAYERS WITH STRAWBERRY SAUCE, SOUR CREAM SAUCE, SERVED WITH FRESH BERRIES

380₽

ФУНДУЧНЫЙ ТОРТ

HAZELNUT CAKE

Ореховый торт с шоколадом и карамелью

NUT CAKE WITH CHOCOLATE AND CARAMEL

390₽

ВОСТОЧНАЯ ШАРЛОТКА

ORIENTAL CHARLOTTE

Открытый яблочный пирог из слоеного теста с шариком ванильного мороженого и пряным соусом

OPEN APPLE PIE WITH VANILLA ICE-CREAM SCOOP AND SPICY SAUCE

370₽

ВАРЕНЬЕ 150ГР

JAM

270₽

ПАХЛАВА ПО-ТУРЕЦКИ

TURKEY STYLE BAKLAVA

330₽

ШОКОЛАДНО-

БАНАНОВЫЙ ТОРТ

CHOCOLATE BANANA CAKE

370₽

ВИШНЕВО-МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ

CHERRY ALMOND PIE

Уникальный рецепт от шеф-повара. Сочная вишня покрывается миндальным тестом и запекается в печи. Подается с ванильным соусом и свежей мятой

UNIQUE CHEF'S RECIPE. JUICY CHERRY IS COVERED WITH ALMOND DOUGH AND BAKED IN OVEN, SERVED WITH VANILLA SAUCE AND FRESH MINT

360₽

ВЫХОД БЛЮД / YIELD

ЗАВТРАКИ

Бекон	35
Шампиньоны	40
Омлет с лососем	310
Сы тертый	35
Омлет с ветчиной	310
Яичница из 2-х яиц	120
Сырники творожные	180/1
Каша овсяная с орехами	350/20
Помидоры	55

DIM-SUM

Дим-сам с креветкой	6шт/90/35
Дим-сам с морепродуктами	6шт/90/35/1
Дим-сам с цыпленком	6шт/90/35
Дим-сам с крабом	6шт/90/35/6
Дим-сам овощные с тофу и сельдереем	6шт/90/35/6
Дим-сам с угрем, грибами шиитаке и трюфельным соусом	6шт/90/35/6
Дим-сам ассорти	6шт/90/35/2/1

РОЛЛЫ, СУШИ

Запечённый ролл с крабом	210/20/10
Запечённый ролл с угрём	205/20/10
Запечённый угорь	35/12/10
Запечённый лосось	35/12/10
Запечённая креветка	33/12/10
Запечённый краб	33/12/10
Острый лосось	46/12/10
Острый угорь	46/1210
Острая креветка	46/12/10
Острый краб	46/12/10
Ролл «Калифорния» угорь	245/20/10
Ролл «Филадельфия» угорь	260/20/10
Ролл «Филадельфия» лосось	245/20/10
Ролл «Калифорния» лосось	220/20/10
Ролл с лососем	110/20/10
Ролл «Калифорния» краб	220/20/5
Суши с лососем	34/25/10
Суши с угрём	35/12/10
Суши с креветками	31/12/10

САШИМИ

Сашими угорь	35/12/10
Сашими лосось	70/25/17/10
Сашими креветка	78/25/17/10

ГАРНИРЫ

Початок кукурузы	1шт/230/10
Жареный картофель по-домашнему	250/30
Картофель на углях	150/12/2
Рис узбекский отварной	180
Греча с грибами	200
Золотистый картофель с луком	300/2
Картофель фри	120
Томат на углях	130/2

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлетки из трески с пюре айоли	150/150/50/40
Запечённая семга в фольге	150/65/30/1
Треска под маринадом с картофельным пюре	250 /200
Ковурма-лагман	300/40
Ковурма по-фергански	250
Чахохбили	350/3
Бефстроганов с белыми грибами	230/140/40/3
Эларджи	350/200
Котлеты куриные с пюре	360/50/40/30
Кучмачи	345/5
Чанахи	470/4
Чашушули	300/3
Солянка по-грузински	300/15/3
Цицила	1шт/40/10/5
Чкмерули	1шт/195/3
Шаверма в тарелке	330
Оджахури по-мегрельски	450
Шаверма в лепешке	310
Мамалыга	420
Шницель куриный	200/75/40
Чучвара	250/50
Домашние пельмени со сметаной	250/50/10/4

Плов узбекский/овощи или соленья	300/30/30/20/20
Плов «Чайхана»/овощи или соленья	300/30/30/20/20
Паста «Карбонара»	300

ШАШЛЫК

Стейк рибай с соусом NY	210/50
Шашлык из мякоти ягненка	200/170
Шашлык из корейки ягненка	220/170
Шашлык из телятины	200/170
Лосось на углях	120/80/35/30/2
Люля-кебаб из баранины	180/170
Шашлык из овощей	350/50/1
Шашлык из куриного бедра	155/170
Шашлык из свинины	190/170
Шашлык из куриного филе	190/170
Люля-кебаб из курицы	160/170
Куриные крылышки	180/170

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Долма с бараниной	170/40/3
Лобио «Харкалия»	240/60/60
Мчади с сыром сулугуни	235/30/3
Хинкали баранина	1шт./100
Кубдари	480
Аджапсандал	230/3
Долма с говядиной	170/40/3
Чучвара жареная	215/50
Лобио по-мегрельски	
Ачма	230/80/50
Хинкали свинина-говядина	270/200
Жареный сыр сулугуни с томатами	1шт./100
Домашний пирог с картофелем и сыром сулугуни	220/20
Кутабы с зеленью	370
Кутабы с бараниной	130/50
Кутабы с сыром	140/50
Кутабы с картофелем	120/50
Манты с мясом ягненка	3шт./210/50

Самса с корейкой ягненка	2шт/180
Самса с курицей	2шт/150
Самса с телятиной	2шт/150
Самса с бараниной	2шт/150
Хачапури от тети Элисо	600
Хачапури по-мегрельски	470
Хачапури по-имеретински	430
Хачапури по-аджарски	410
Хачапури по-гурийски	370
Чебурек с бараниной	130
Чебурек с сыром	200
Чебурек с телятиной	170

САЛАТЫ

Салат с копченым лососем и авокадо	175/20/20
Цезарь с тигровыми креветками	240
Салат с крабом и кретками	260/4
Цезарь с курицей	270
Салат по-грузински с орехами	235
Квелли с томатами	225/5
Теплый салат с курицей и сулугуни	220
Салат с печенью трески	290
Салат с имеретинским сыром и томатами	330
Салат по-грузински со специями	210
Моцарелла с томатами	165/125
Греческий салат	240
Салат «Самарканд»	200
Салат из бакинских овощей и яйцом-пашот	220
Оливье с языком	200
Салат кайсо с крабом	160/30
Салат из бакинских томатов	230
Оливье с лососем	230
Овощной салат на углях	160,2
Салат джонджоли	140/1
Салат «Ташкент»	195
Салат кайсо с ореховым соусом	130/32
Сельдь под шубой	300/5
Бахор	165

СУПЫ

Хашлама	200/240/20/1
Суп Лагман	340/20

Суп Мампар	420/20
Харчо с говядиной	350/5
Кюфта-бозбаш	550
Суп пити	450/10
Грибной крем-суп	320/8/4
Харчо с бараниной	350/5
Суп скандинавский	320
Хаш	400
Хаш с арцахом	400/50
Тыквенный крем-суп	310
Чучвара-шурпа	350/50
Домашний суп-лапша с курой	350
Бульон по-сухумски	300
Борщ	350/50

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сёмга шеф-посола на доске	270
Буженина	50/2
Сезонные овощи и зелень	366/15
Ассорти грузинских сыров	250/50/8/5
Сациви	220
Рулетики из баклажанов с орехами	180/5/2
Язык говяжий отварной	80/30
Рулетики из баклажанов с надуги	200/2/2
Бастурма	80
Пхали из шпината	150/3/2
Пхали из фасоли	150/5/3
Пхали	150/2/1
Пхали ассорти	150/5/3
Чакки	200
Соленья из бочки	290
Баклажанная икра	150/50/5
Домашние соленья	270
Сельдь с картофелем	120/100/60
Рулет из куриной грудки	100

СОУСЫ

Трюфельный соус	50
Наршараб	50
Нью-йорк	50
Соус «Гул-ханум»	50
Соус тартар	50

Цицака	50
Сырный соус	50
Сацебели	50
Соус катык	50
Чесночный соус	50
Мацони	50
Ткемали	50

ХЛЕБ

Хлебная доска	150/30/25/18/3
Лаваш армянский	100/50
Лаваш из тандыра	100/40
Лепешка	150

ДЕСЕРТЫ

Фундучный торт	165
Чурчхела с фундуком	1шт/50/6/1
Чурчхела с грецким орехом	1шт/50/6/1
Нуга мёд	???
Клубничный сметанник	188/47/5/1
Вишнево-миндальный пирог	210/40/5
Фруктовая тарелка	1330/2/1
Восточная шарлотка	305
Варенье 150гр	150
Сорбет в ассортименте	50
Тирамису с сыром маскарпоне	150/10/1
Наполеон	170/15
Шоколадно-банановый торт	150
Паннакотта	180
Шоколадная шкатулка	210
Графские развалины	220
Чизкейк «Самса»	150/36
Медовик	160/15/2/0,5
Пахлава по-турецки	90
Мороженое в ассортименте	50




**GINZA
PROJECT**
www.ginza.ru