

ITALY  GEORGIA
FELICITO

*Италия
и Грузия
в одном флаконе*





ITALY  GEORGIA
FELICHTO



АКЦИИ

Напоминаем, что в соответствии с «правилами бронирования столов» стоимость услуги составляет 10% от суммы общего счёта заказа на стол в следующих случаях:

1. При бронировании стола на 5 или более персон, в любой день недели.
2. При покупке бутылки вина или крепкого алкоголя на компанию до 5 человек скидка на весь счёт – 10 %
Скидка именинникам за 3 дня до и 3 дня после Дня Рождения -10%

*Скидки и акции не суммируются

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

420₽
250 г

Грузинский хачапури с форелью, яйцом пашот
и миксом зелени.

NEW

Georgian khachapuri with salmon, poached egg and mixed greens.

Сырники Buogiorno a tutti 350₽

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.



Омлет Felichito с форелью и крем-чизом 400₽

Felichito omelette with trout and cream cheese 250 г

Фирменный омлет Felichito с форелью и воздушным крем-чизом.

Felichito signature omelette with trout and airy cream cheese.



Сытный завтрак ХИТ ПРОДАЖ 460₽

Hearty breakfast 390 г

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

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



Оладьи из цуккини с томатами и бураттой 490₽

Zucchini fritters with tomatoes and buratta 260 г

NEW

Сочные розовые томаты, буррата в сочетании с воздушными оладьями.

Juicy pink tomatoes, burrata combined with airy pancakes.



Холодные закуски

Cold appetizers



Брускетты *ХИТ ПРОДАЖ*
Bruschettas

470₽
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 говяжьей вырезки 530₽

Marbled beef tartare **NEW** 125 г

Нежнейшая рубленая говядина под сыром Пармезан.

Tender minced beef topped with Parmesan cheese.

ИДЕАЛЬНО
К ВИНУ!



Оливки 240₽

Olives 100 г

Освежающая холодная закуска к белому вину.

Refreshing cold appetizer with white wine.



Сациви с курицей 390₽

Satsivi with chicken 230 г

Пряный куриный бульон, нежное куриное мясо. Длительная варка сациви раскрывает всю вкусовую прелесть блюда, наивкуснейшее мясо буквально тает во рту.

Spicy chicken broth, tender chicken meat. Long-term cooking of satsivi reveals all the delicious delights of the dish, the most delicious meat literally melts in your mouth.



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

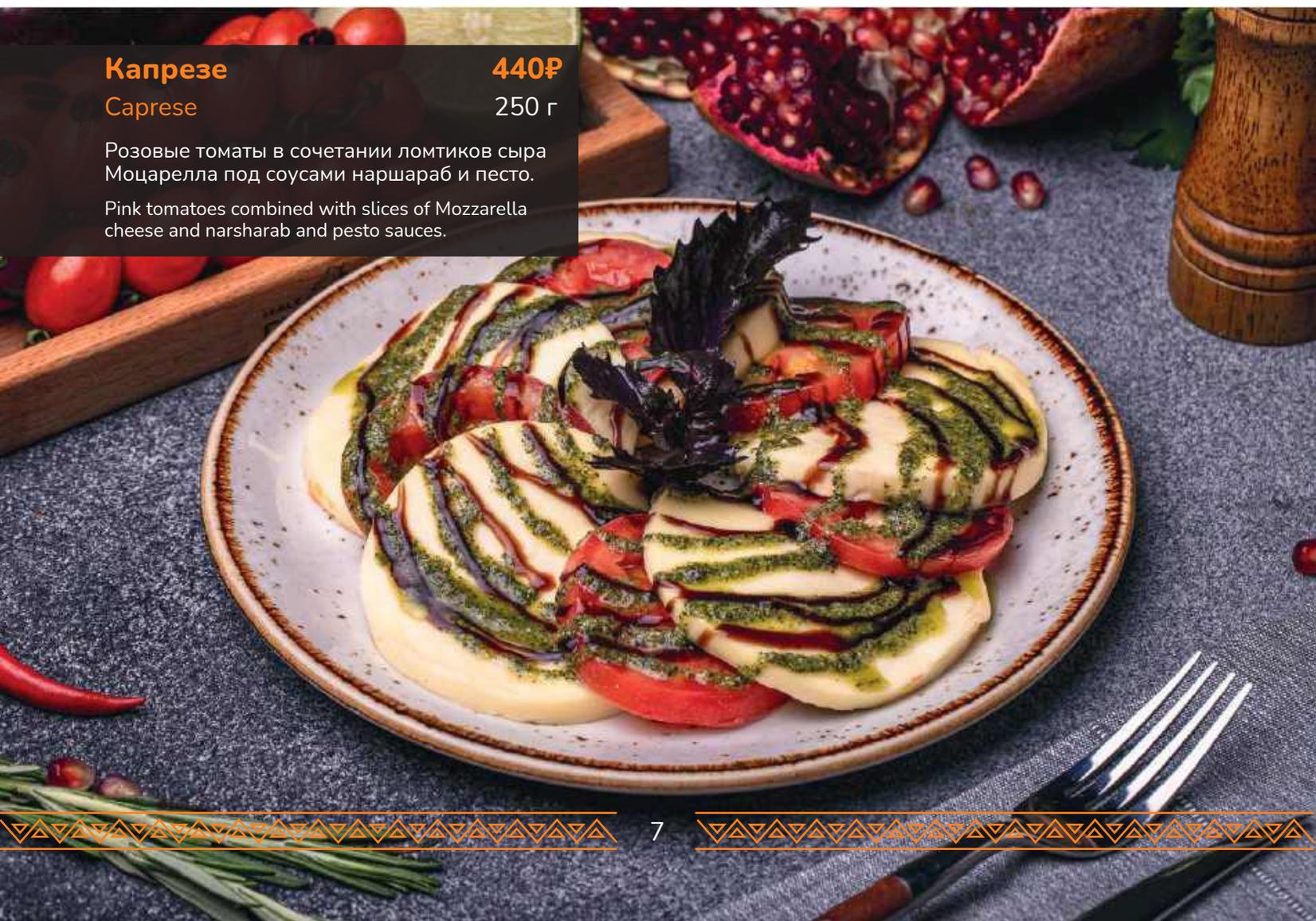
Rabbit pate with cherry sauce

360₽

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

440₽

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

650₽

260 г

Изысканное ассорти сыров: Сулугуни, Имеритинский, Пармезан, Горгонзолла, 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



Соленья

Pickles

490₽

250 г

Ассорти традиционных Грузинских солений: солёных помидоров, огурцов, черемши, чеснока и капусты по-гурийски.

Assorted traditional Georgian pickles: pickled tomatoes, cucumbers, wild garlic, garlic and Gurian cabbage.



Овощная тарелка

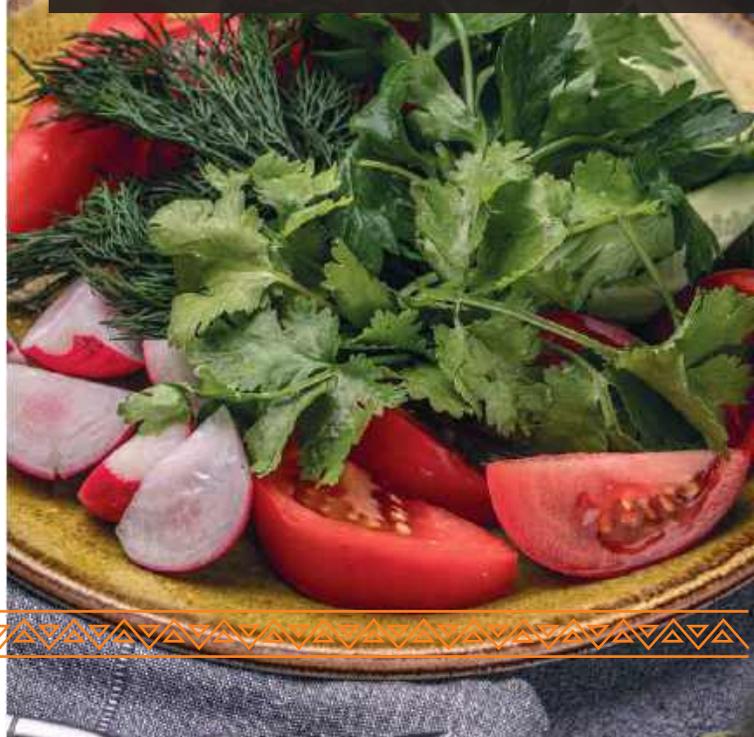
Vegetable plate

400₽

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





Мясная тарелка

490₽

Meat plate

150 г

Мясная закуска, приготовленная в лучших Грузинских традициях - бастурма говяжья, бастурма куриная, отварной говяжий язык, гранат

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



Ассорти пхали

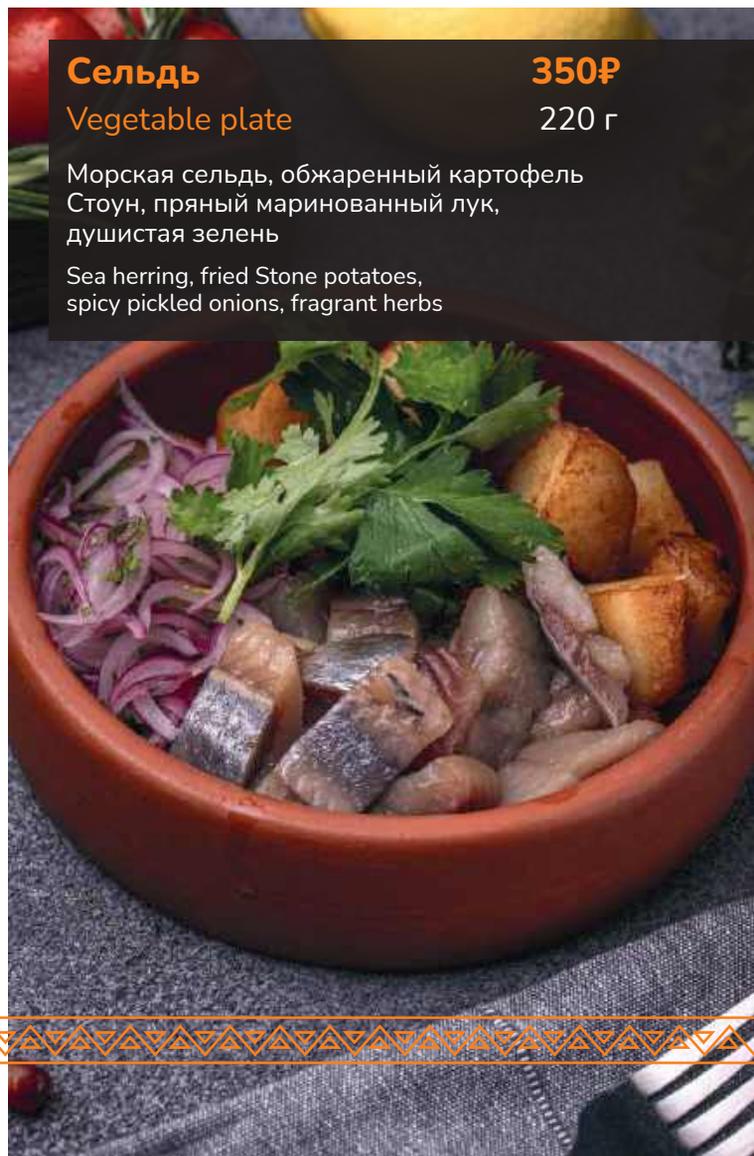
390₽

Assorted pkhali

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

350₽

Vegetable plate

220 г

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

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

Салаты

Salads



Цезарь с курицей

Caesar with chicken

460₽

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* **390₽**

Salad with crispy eggplant 250 г

Микс салата, с запечёнными баклажанами, помидорами черри, пикантным соус Чили и муссом из Адыгейского сыра.

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



Салат с морепродуктами **590₽**

Seafood salad 220 г

Если Вы любите Италию и белое вино, то ваш вечер идеально дополнит - микс салата, томаты черри, лимон, грейпфрут, креветки, форель и мидии.

If you love Italy and white wine, then your evening will be ideally complemented by a mix of salad, cherry tomatoes, lemon, grapefruit, shrimp, trout and mussels.

**Салат «Felichito»
с говяжьей вырезкой** **460₽**

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 **350₽**

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.



**Салат с запеченными
баклажанами и брынзой** **440₽**

Salad with baked eggplants and cheese 300 г

Запечённые баклажаны с сыром Брынза, томатами, острым перцем, зёрнами граната и зеленью.

Baked eggplants with feta cheese, tomatoes, hot peppers, pomegranate seeds and herbs.



Горячие закуски

Hot Appetizers



Запеченные баклажаны
Baked eggplant

380₽
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.



Гренки

230₽

Toast

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*

490₽

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.



Лобio

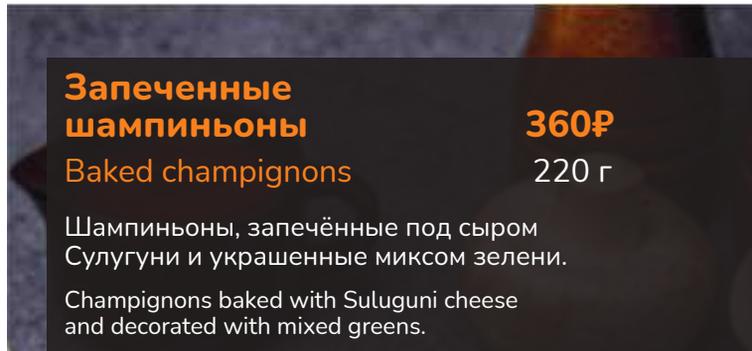
370₽

Lobio

300 г

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

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



Запеченные шампиньоны

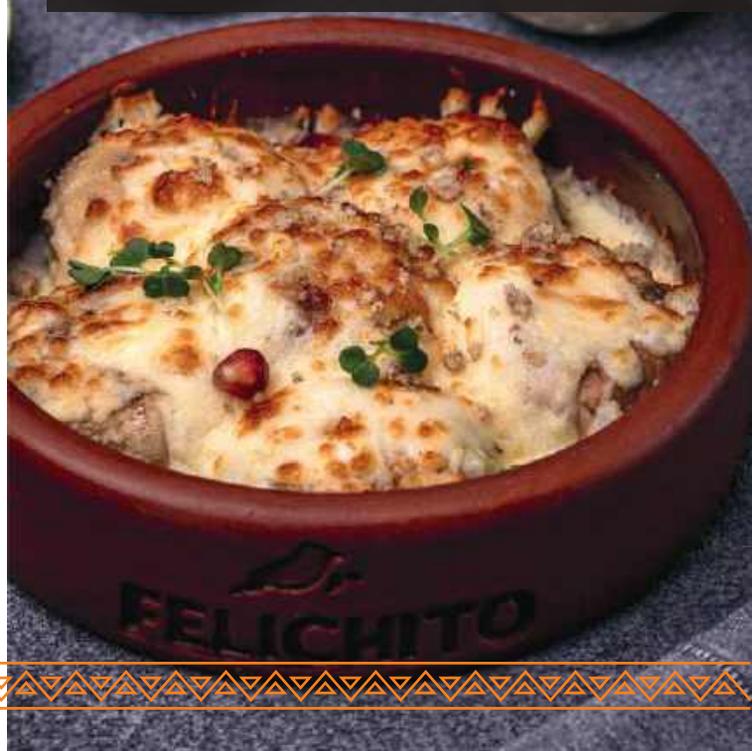
360₽

Baked champignons

220 г

Шампиньоны, запечённые под сыром Сулугуни и украшенные миксом зелени.

Champignons baked with Suluguni cheese and decorated with mixed greens.



Долма с бараниной 450₽

Dolma with lamb 250 г

Нежная рубленая баранина, завёрнутая в листья винограда.
Подаётся с соусом Мацони.

Tender minced lamb wrapped in grape leaves. Served with Matsoni sauce.



Запеченные морепродукты 590₽

Baked mussels 250 г

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

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

Аджапсандал 🌶️ 410₽

Adzhapsandali 300 г

Грузинское овощное рагу из баклажанов, перца Чили, чеснока, красного лука, в томатной пасте и с ассорти душистой зелени.

Georgian vegetable stew of eggplant, chili pepper, garlic, red onion, in tomato paste and assorted fragrant herbs.



Запеченный говяжий язык 450₽

Baked beef tongue 250 г

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

Beef tongue baked with bell peppers, onions and mixed greens.

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.

Хашлама с бараниной 380₽

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.



Грибной крем-суп 360₽

Mushroom cream soup 310 г

Изысканный нежный суп с шампиньонами, сливками и обжаренными гренками.

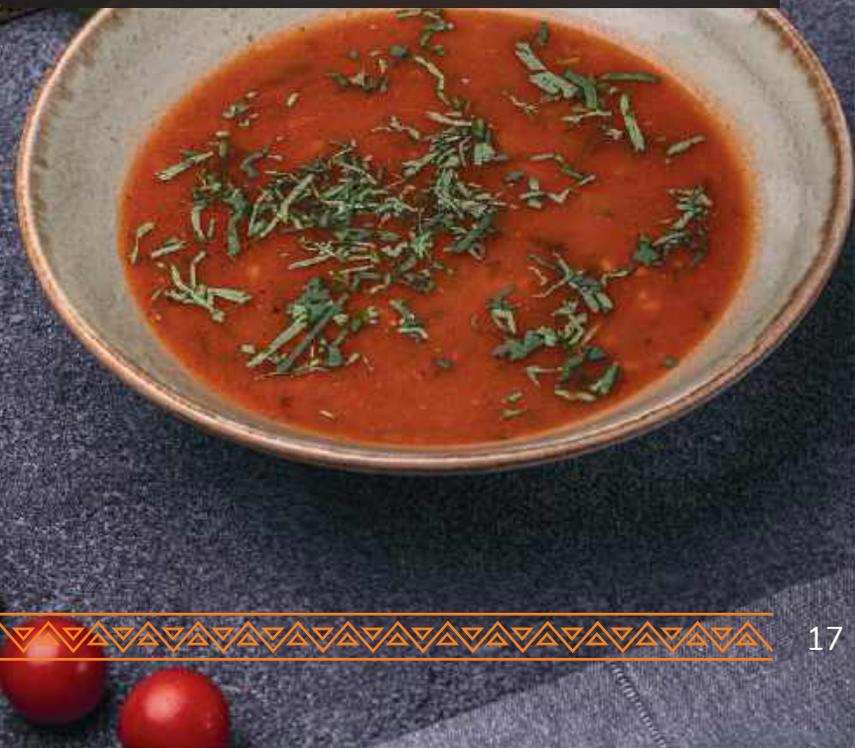
Exquisite tender soup with champignons, cream and fried croutons.

Харчо с говядиной 380₽

Kharcho with beef 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.

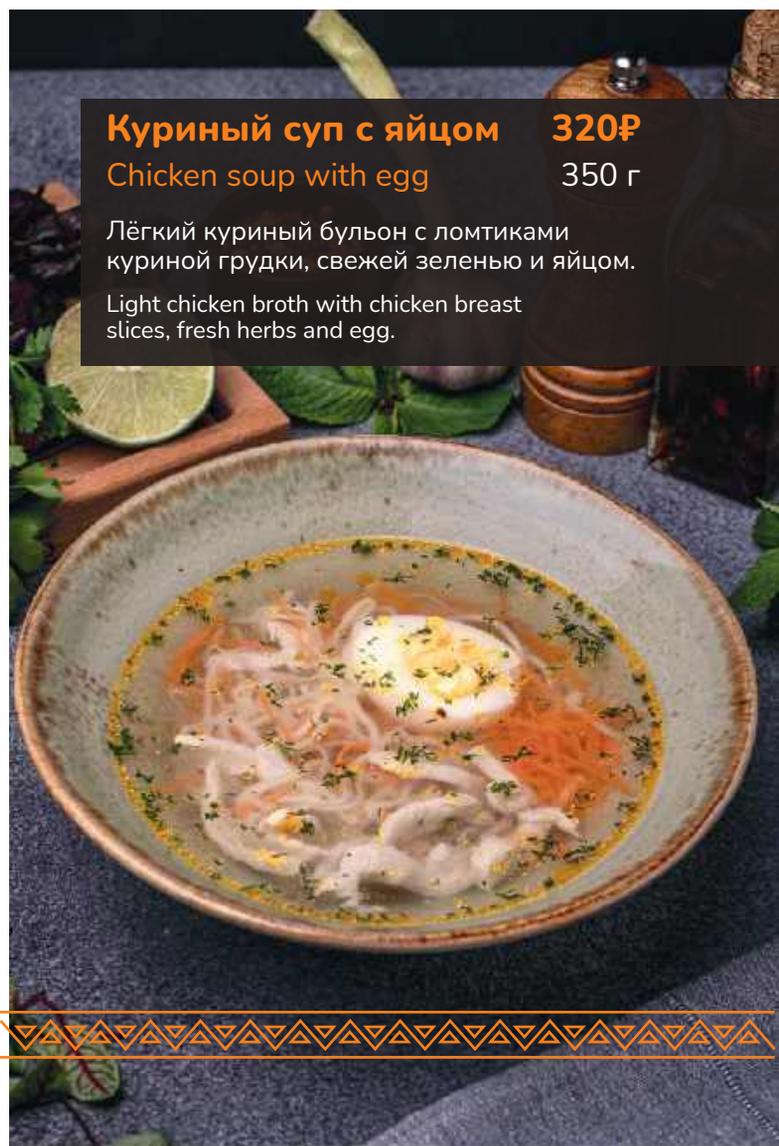


Куриный суп с яйцом 320₽

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

430₽

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 куриной грудкой, крем-чизом и грибами 540₽

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.



Пицца с форелью, креветками и страчателлой 650₽

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 и бурратой NEW 620₽

Pizza with arugula, cherry tomatoes and burrata 450 г

Яркая праздничная пицца – новинка в «Felichito». Богато украшена рукколой, томатами черри. Буррата в центре блюда никого не оставит равнодушным.

Bright festive pizza is a new product at "Felichito". Richly decorated with arugula and cherry tomatoes. Burrata in the center of the dish will not leave anyone indifferent.



Пицца с рукколой, томатами черри, страчателлой и трюфельным маслом NEW 620₽

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 грушей и горгонзоллой

Pizza with pear and gorgonzola 450 г

490₽

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.



Фокачча

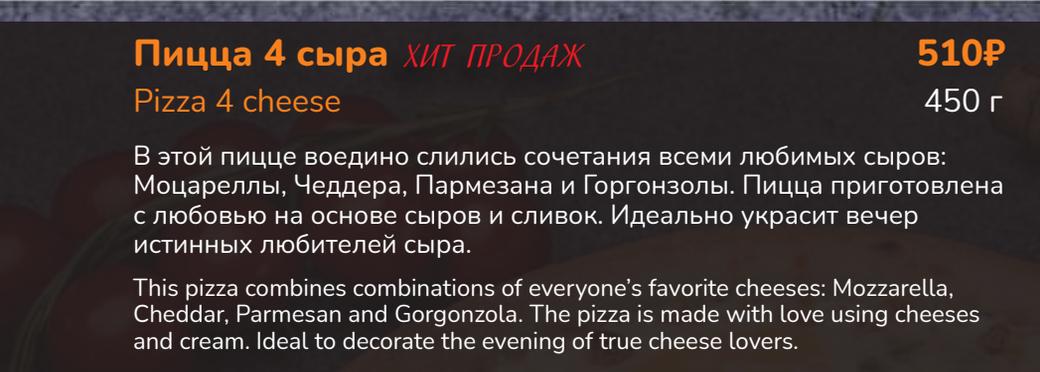
Focaccia

100₽

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 4 сыра ХИТ ПРОДАЖ

Pizza 4 cheese

510₽

450 г

В этой пицце воедино слились сочетания всеми любимых сыров: Моцареллы, Чеддера, Пармезана и Горгонзоллы. 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.



Выпечка Грузия

Bakery
Georgia

Хачапури Капрезе *NEW*
Khachapuri Caprese

440₽
350 г

Авторский Итальяно-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

400₽

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)

290₽

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.



Пури
Puri

100₽
110 г

Традиционная Грузинская лепёшка.
Traditional Georgian flatbread.



Кубдари (хачапури с мясом) 490₽
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.

Хачапури по – Мегрельски
Khachapuri in Megrelian style

520₽
430 г

Вкусная сырная лепёшка 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 flatbread 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

Bakery
Italy



Паста с форелью в сливочном соусе и трюфельным маслом *NEW* 590₽
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.



Спагетти в красном соусе, томатами черри и бурратой

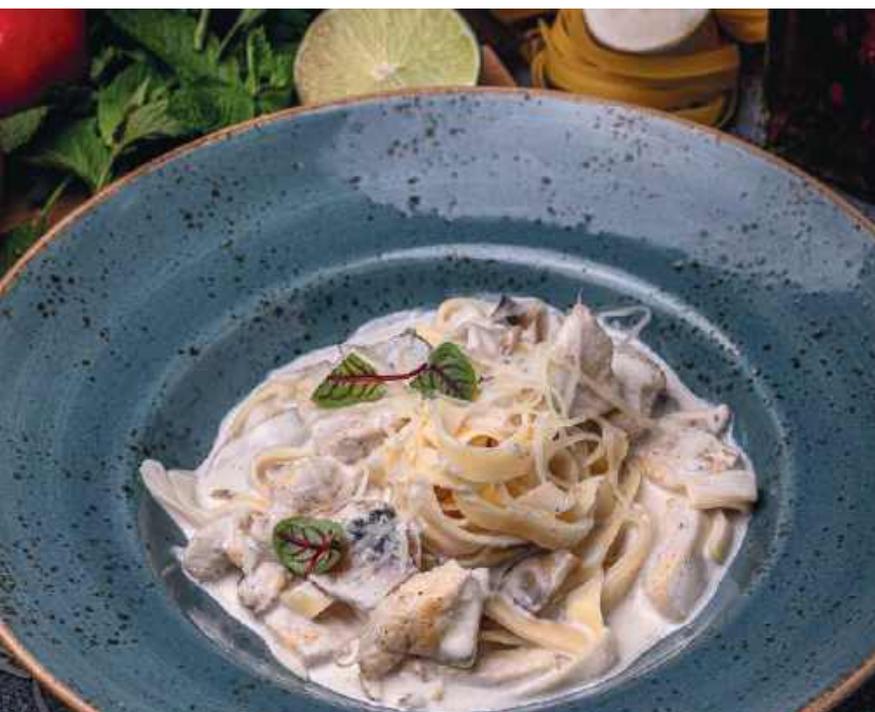
550₽

Spaghetti in red sauce, cherry tomatoes and burrata

300 г

Авторский рецепт от поваров «Felichito»: спагетти в красном соусе, с непревзойдённой бурратой и яркими томатами черри. Блюдо для истинных гурманов.

An original recipe from the chefs of "Felichito": spaghetti in red sauce, with unsurpassed burrata and bright cherry tomatoes. A dish for true gourmets.



Паста с курицей и грибами

430₽

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.



Лазанья Болоньез

590₽

Lasagna Bolognese *ХИТ ПРОДАЖ* 250 г

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

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



Куриная грудка с помидорами черри и моцареллой

490₽

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.



Утиная ножка в вишнёвом соусе с картофелем стоун

690₽

Duck leg in cherry sauce with *NEW* stone potatoes

250 г

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

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



Сибас с вялеными томатами и оливками *ХИТ ПРОДАЖ*

750₽

Seabass with sun-dried tomatoes and olives

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*

810₽

Trout steak

340 г

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

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



Стейк из мраморной говядины

Marbled beef steak *NEW*

1250₽

300 г

Стейк из мраморной говядины, с картофелем Стоун и соусом Демиглас.

Marbled beef steak with Stone potatoes and Demi-glacé sauce.



Стейк «Стриплойн»

Striploin steak

750₽

350 г

Стриплойн по праву считается одним из самых известных и популярных стейков. Его одинаково уважают и обыватели, и любители вкусно сытно поесть, и утонченные гурманы, ценители изысканных блюд. Стейк из говядины.

Striploin is rightfully considered one of the most famous and popular steaks. He is equally respected by ordinary people, lovers of delicious, hearty food, and sophisticated gourmets and connoisseurs of delicious dishes. Beef steak.



Горячие блюда

Грузия

Оджахури на выбор

с бараниной/с говядиной
/с курицей

66

Традиционное блюдо национальной Грузинской кухни. Душистый картофель с мясом, обжаренный в томатном соусе с чесноком, блюдо украшено ароматным миксом специй.

Оджахури с курицей 440₽
Ojakhuri with chicken 350 г

Оджахури с бараниной 690₽
Ojakhuri with lamb 350 г

Оджахури с говядиной 610₽
Ojakhuri with beef 350 г

Чкмерули *ХИТ ПРОДАЖ*

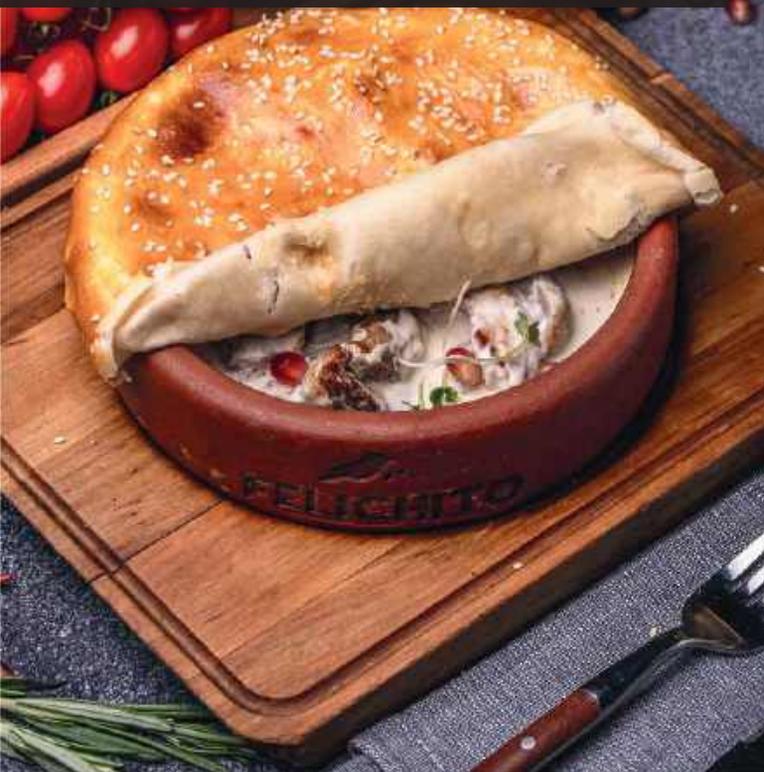
Chkmeruli

590₽

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

530₽

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 и морковью, миксом зелени 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 and carrots, mixed greens in tomato sauce. This dish is great for lunch or dinner, as well as for a holiday table.



Хинкали *ХИТ ПРОДАЖ*

Khinkali

80₽/1 шт

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 390₽

Shaverma

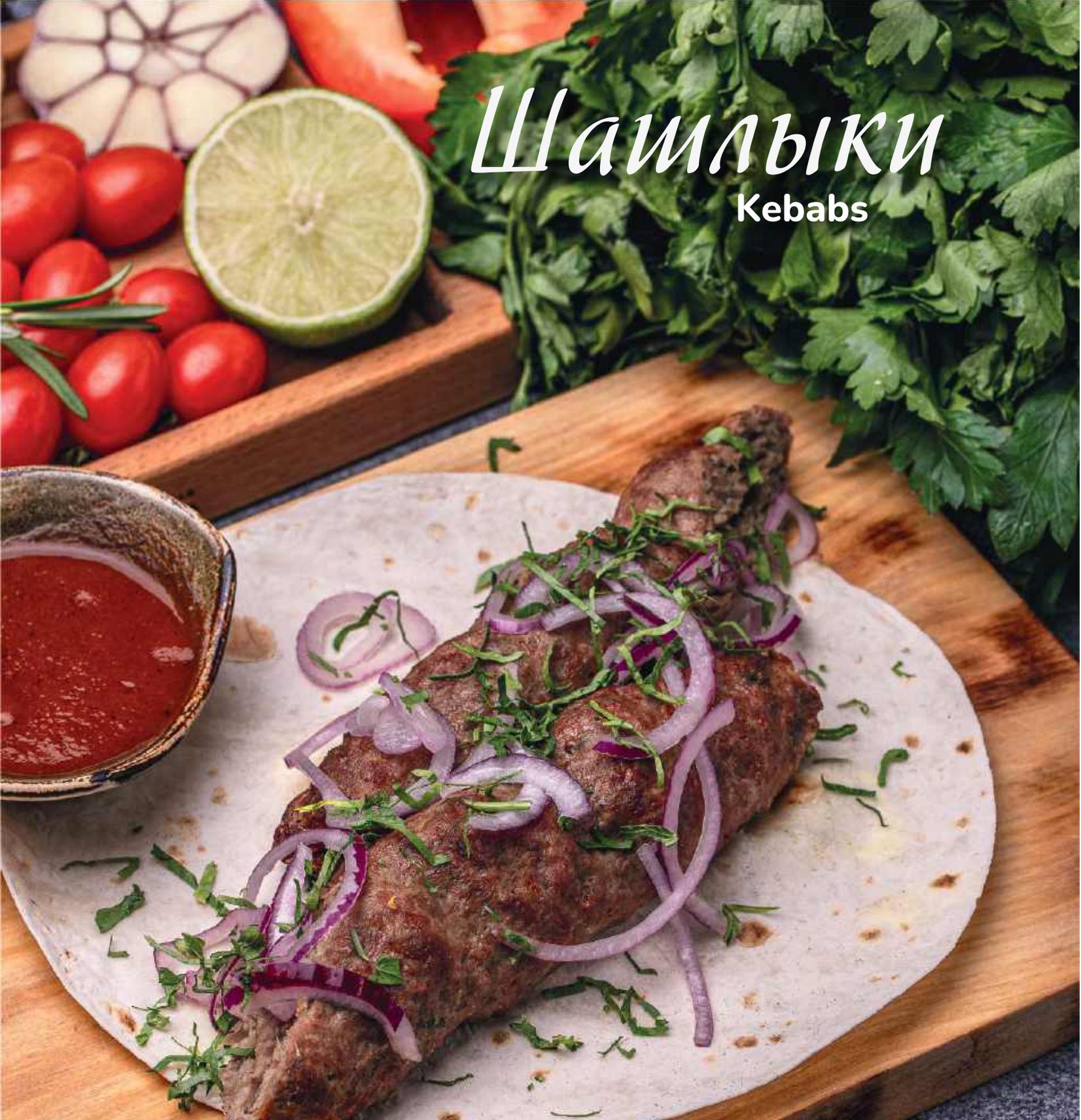
350 г

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.

Шамлыки

Kebabs



Люля кебаб из баранины

Lyulya lamb kebab Kebabs

650₽

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 мякоти баранины *ХИТ ПРОДАЖ*

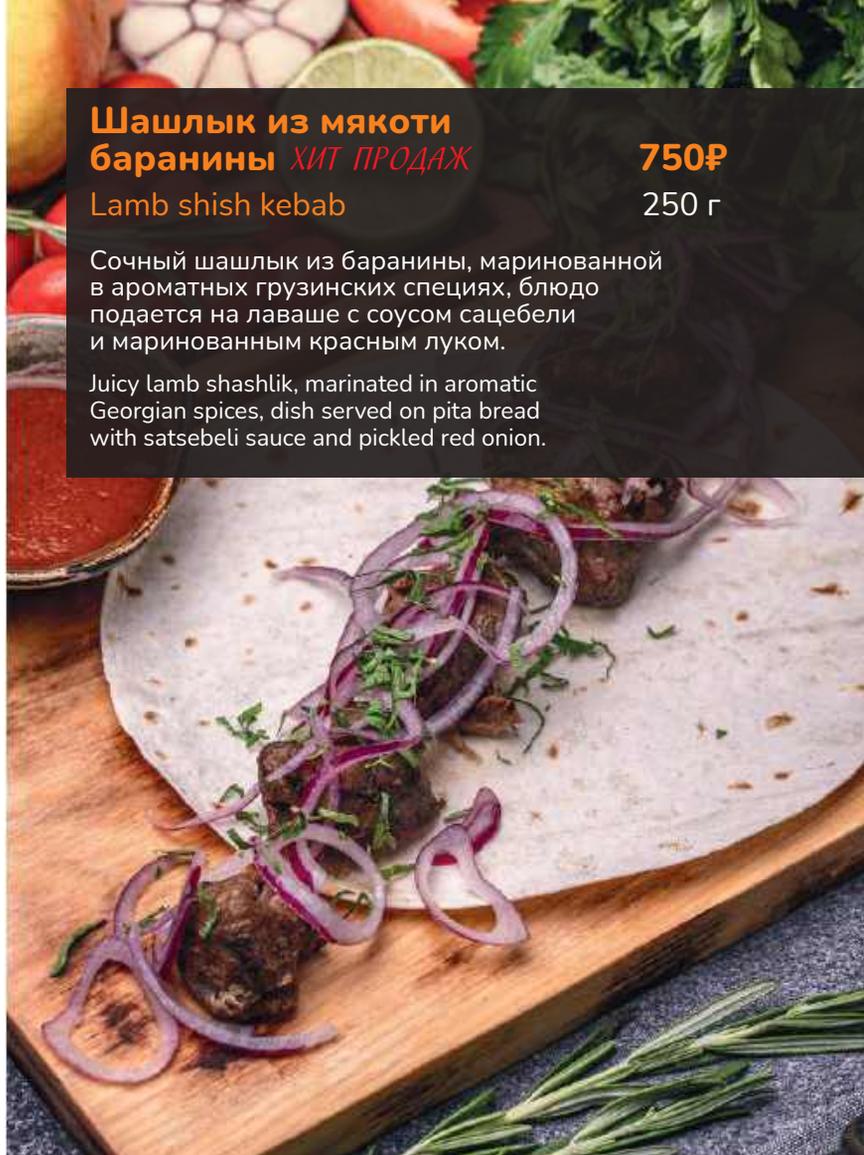
Lamb shish kebab

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.



Шашлык из куриного бедра *ХИТ ПРОДАЖ*

Chicken thigh shashlik

490₽

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.

Ассорти Садж *ХИТ ПРОДАЖ*

Assorted Saj

2600₽

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

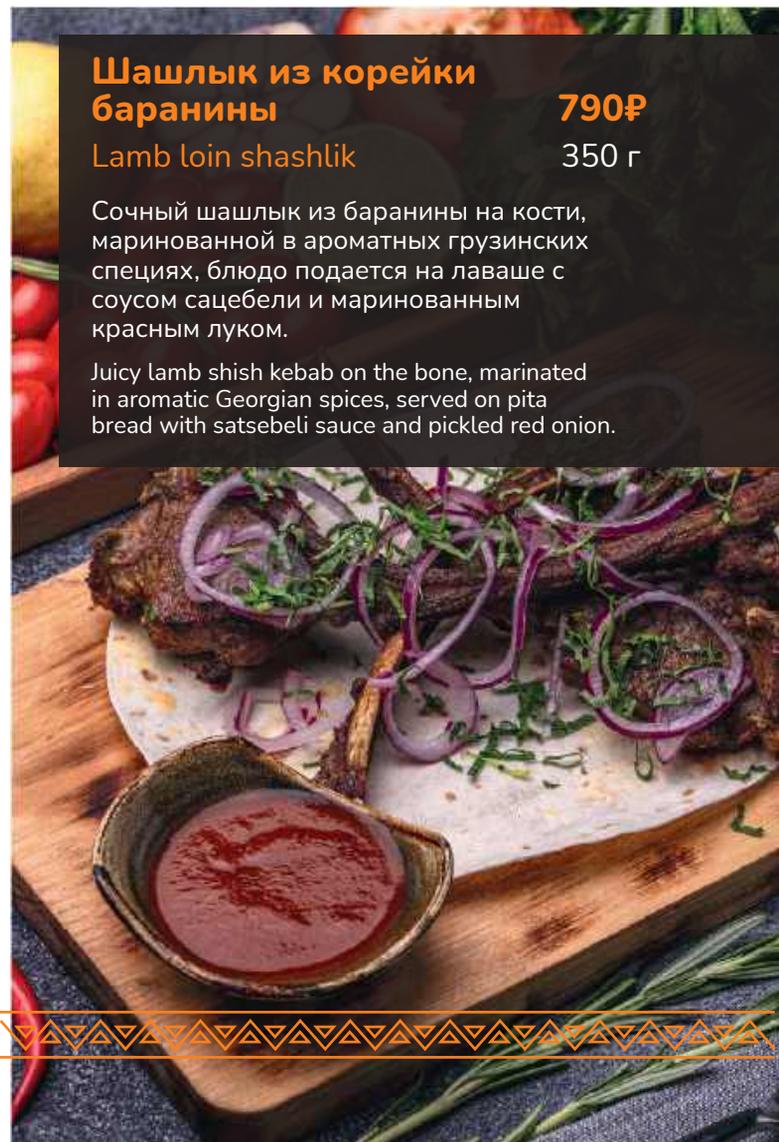
Lamb loin shashlik

790₽

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* **250₽**
Grilled vegetables 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 **200₽**
French fries 170 г

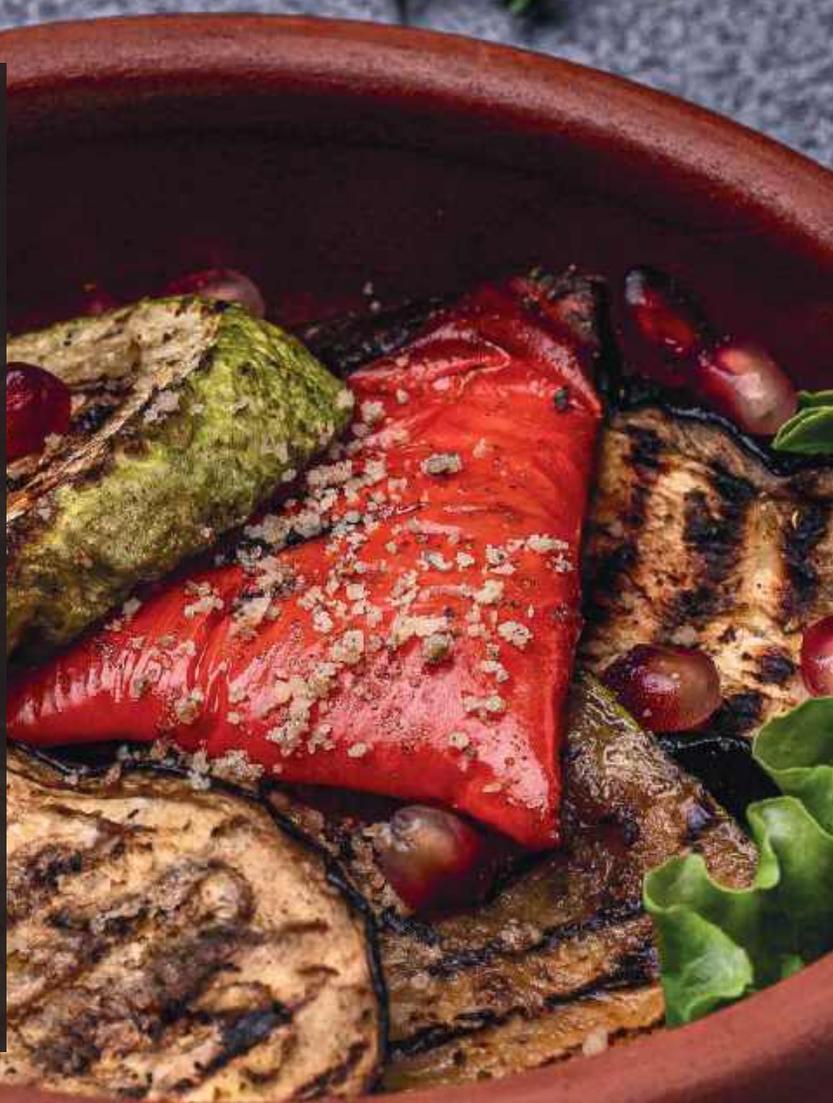
Всеми любимый картофель фри с кетчупом.
Everyone's favorite French fries with ketchup.

Картофель Жареный **200₽**
Fried potato 200 г

Жареный картофель со специями и зеленью.
Fried potatoes with spices and herbs.

Кукуруза Гриль **200₽**
Grilled corn 200 г

Обжаренные початки кукурузы на гриле.
Grilled corn on the cob.



Десерты

Desserts



Медовик *ХИТ ПРОДАЖ*
Honey cake

250₽/порция 160 г
2500₽/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* **250₽**
Napoleon

Классический десерт из слоеного теста и заварного крема.

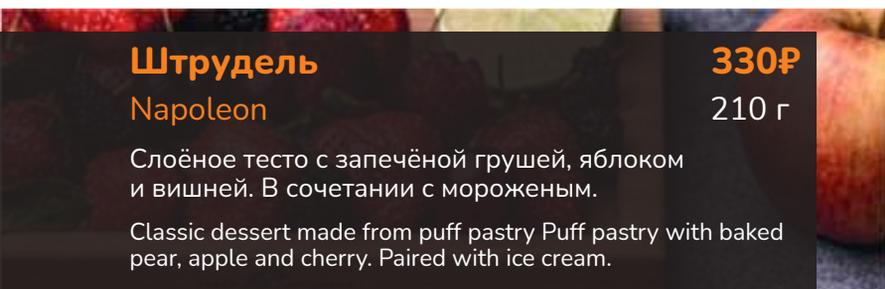
Classic dessert made from puff pastry and custard.



Тирамису *ХИТ ПРОДАЖ* **330₽**
Tiramisu

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

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



Штрудель **330₽**
Napoleon

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

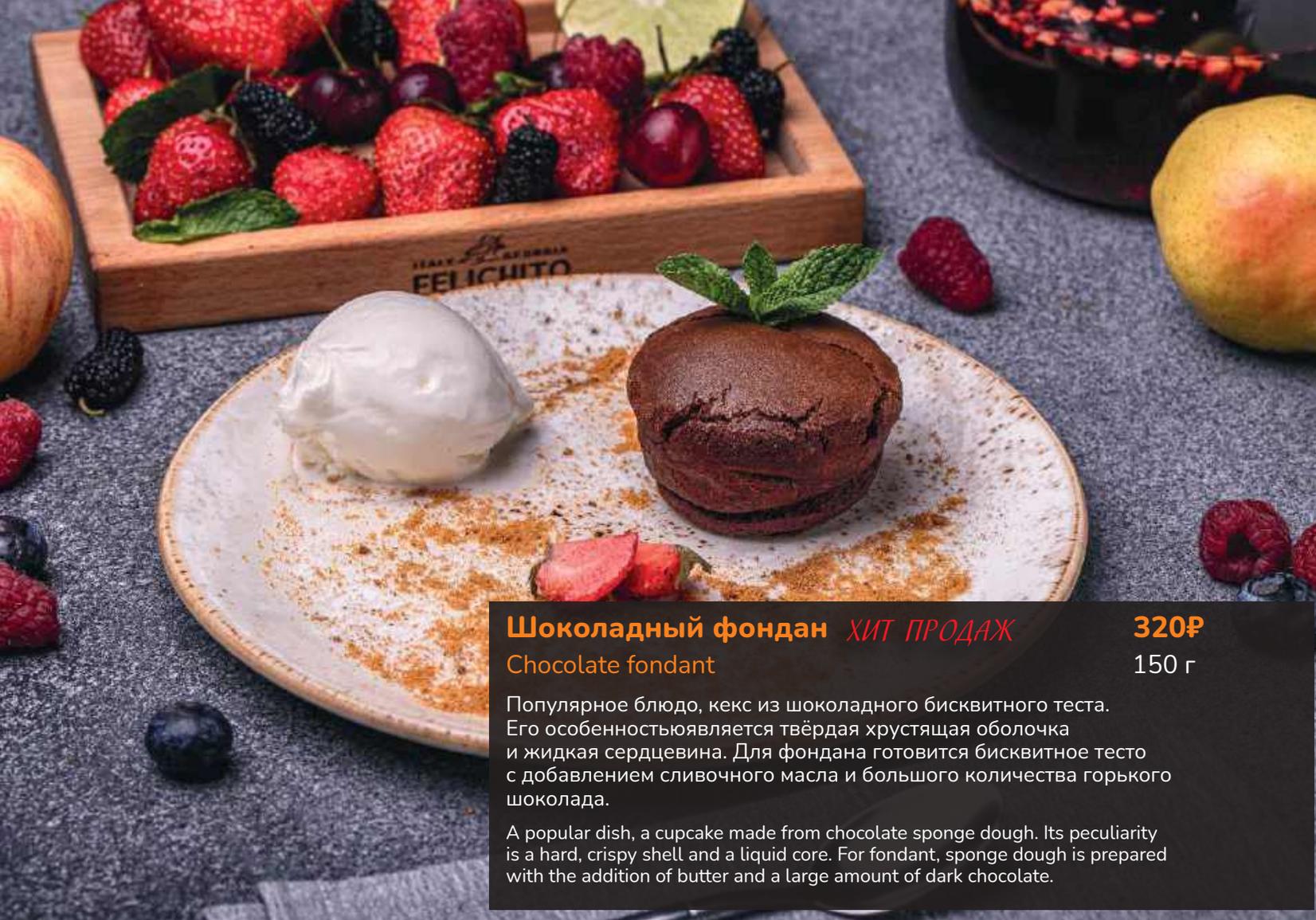
Classic dessert made from puff pastry Puff pastry with baked pear, apple and cherry. Paired with ice cream.



Мороженое **100₽**
Ice cream

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"



Шоколадный фондан *ХИТ ПРОДАЖ*

Chocolate fondant

320₽

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.



Сон в летнюю ночь *NEW*

A dream in a summer night

350₽

150 г

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

Butter and chocolate cream, mixed berries with chocolate chips. It will make you experience gastronomic pleasure and will not leave anyone indifferent.



Фруктовый день *NEW*

Fruit day

350₽

150 г

Нежный сливочный крем, клубника, малина, голубика и киви. Освежающий летний десерт.

Delicate buttercream, strawberries, raspberries, blueberries and kiwi. A refreshing summer dessert.

Детское МЕНЮ

Children's
menu



Мини-пицца с сосисками и помидоркой

230₽

Mini pizza with sausages and tomatoes 220 г

Настоящая радость для маленьких гостей.
Мини-пицца из тонкого теста, с сыром Моцарелла,
сосисками и томатами черри.

A real joy for little guests. Mini-pizza made from thin dough,
with Mozzarella cheese, sausages and cherry tomatoes.



Котлетки с пюре

150₽

Cutlets with mashed potatoes

230 г

Мини-котлетки из говядины с пюре.

Mini beef cutlets with mashed potatoes.



Макарошки с сыром

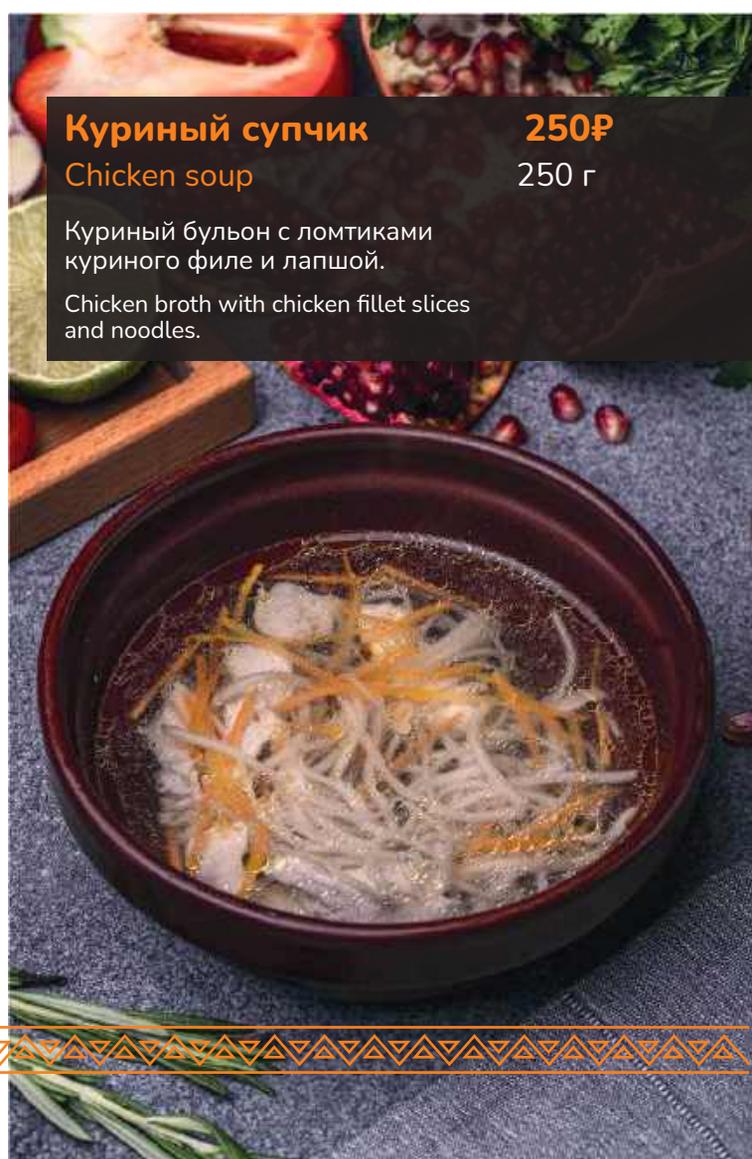
150₽

Macaroni and cheese

150 г

Нежные и воздушные Макарошки с сыром для самых маленьких гостей.

Tender and airy Macaroni with cheese for the youngest guests.



Куриный супчик

250₽

Chicken soup

250 г

Куриный бульон с ломтиками куриного филе и лапшой.

Chicken broth with chicken fillet slices and noodles.

УЗНАЙ БОЛЬШЕ



НА НАШЕМ САЙТЕ

