



Тбилиссимо —

это стильный ресторан столичной Грузии, где можно отдохнуть душой. Здесь внимательный ненавязчивый сервис, который помогает расслабиться в заботе.

В ресторане можно попробовать традиционные грузинские блюда в авторском исполнении.

Настоящая Грузия — это душевность и любовь. Ещё одна душевная кухня — итальянская. Они дополняют друг друга — много сыра, много теста и много любви. Поэтому в «Тбилиссимо» представлены грузинская и итальянская кухни.

Отдельная гордость — винная карта, в которой сочетаются премиум-вина Грузии и Италии, особенно оранжевое грузинское вино, выдержанное в квеври (керамический сосуд).





### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

1550 г

4470₽

⊕ Кари Лентоцци Неро Д'Авола

### АССОРТИ ПХАЛИ

300 г 950₽



⊕ Асканели Чхавери/ Асканели Хихви/  
Асканели Цоликаури/

# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

## АССОРТИ ПХАЛИ

пхали шпинат, пхали морковь, пхали свекла, сациви с курицей, рулетики из баклажана и цукини, аджапсандали, лепешка шоти, кинза, гранат

300 г 950₽

## АССОРТИ САЦИВИ

с курицей, крабом, форелью, гребешком

500 г 1470₽

## АССОРТИ ХИНКАЛИ

по 2 шт мтилури, калакури, цхаре,  
жареные с форелью

8 шт/840 г 920₽

## ДВОЙНАЯ ХАЧАПУРИ

ПО-АДЖАРСКИ

700 г 880₽

## АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

кебабы с курицы, свинины/говядины,  
баранины, картофельный с грибами

750 г 1800₽

## АССОРТИ ШАШЛЫКОВ НА ДВОИХ

шашлыки из свинины, говядины,  
курицы и баранины с молодым  
картофелем, со свежими  
и маринованными овощами  
с соусом сацебели и зеленью  
на лаваше

650 г 2280₽

## АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

шашлык из свинины, курицы,  
каре ягненка, кебаб баранина,  
кебаб говядина/свинина, овощи гриль,  
молодой картофель со свежими  
и солеными овощами, красным  
луком и соусом сацебели с зеленью  
на лаваше

1550 г 4470₽

მენუ კოდვანისთვის

## СЕТ БАРБЕКЮ

700 г 2200₽

⊕ Шуми Саперави Био



## ЗАПЕЧЕННАЯ НЕРКА В ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЯХ

800/130 г 3890₽

⊕ Эссе Мама



# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

\* **КУРИЦА НА МАНГАЛЕ**  
со свежими овощами и красной аджикой

1900 г 2890₽

**СЕТ БАРБЕКЮ**  
обжаренные свиные ребрышки  
и куриные крылья с обжаренным  
Сулугуни

700 г 2200₽

\* **ЗАПЕЧЕННАЯ НЕРКА  
В ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЯХ**  
с молодым картофелем, печеным  
перцем, помидорами, с зеленью,  
лимоном и соусом сальса

800/130 г 3890₽

\* **БУЖЕНИНА ИЗ СВИНИНЫ  
С ГРУЗИНСКОЙ АДЖИКОЙ**  
шея свиная с чесноком, морковью,  
копченой паприкой, аджикой  
и маринованными овощами

1900 г 3900₽

**АССОРТИ  
МИНИ-АДЖАРИКОВ**  
хачапури по-аджарски мини 4 шт  
с разными начинками: с яйцом,  
с аджапсандали, с слабо-соленой  
форелью, с гребешком и трюфельным  
маслом

1300 г 1740₽

\* Данное предложение действует только по предзаказу за 24 часа  
до желаемого времени

მენიუ კომპანიუსთვის

# СЕЗОННЫЕ НОВИНКИ

Әңбөү үзмәзәбөйтәзүү

## ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ПТИЦЕЙ

под соусом демиглаз  
260 гр 790

## ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

милии, тигровая креветка,  
форель в итальянских томатах  
в собственном соку с грузинской  
аджикой и специями

290 гр 770



# СЕЗОННЫЕ НОВИНКИ

Әңбөү әмбәзбөйсәтәү



## САЛАТ С ПОДКОПЧЕННОЙ ФОРЕЛЬЮ И МОЛОДЫМ СУЛУГУНИ

микс зелени с форелью собственного копчения, с сыром сулугуни, аправленные соусом вителло тонната и гранатом

170 гр 670



## ХИНКАЛИ С ТЫКВОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

110 гр 120

## СИБАС С СОУСОМ ЦАХТОН

и лимоном, со сванской солью и чесноком

300 гр 890



# СЕЗОННЫЕ НОВИНКИ

ӘӘБОҢ ҚӨМДӘБӨӨСТӘЗІС



## КУПАТЫ ПО ИМЕРЕТИНСКИ ПОД СОУСОМ

Сочная колбаса из говядины и свинины в натуральной оболочке с добавлением красного вина и грузинских специй под соусом сацебели с имеретинским сыром и зеленью

300 гр

590₽



## САЛАТ АЦЕЦИЛИ

Нежная копченная курица, баклажаны, болгарский перец, красный лук, чеснок, красная консервированная фасоль, греческие орехи, кинза. С соусом наршараб

220 гр

420₽



## ХИНКАЛИ С ШАМПИНЬОНАМИ И ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ

110 гр

120₽



### ЗАКУСКА ГЕБДЖАЛИЯ

Сыр сулугуни, надуги,  
соус мацони, масло паприка  
Алазани, микрозелень

230 гр

430₽



### ХАРЧО ПО МЕГРЕЛЬСКИ

Нежное блюдо из курицы  
в грузинских специях с копченой  
сметаной, греческим орехом  
и томатами

370 гр

580₽

**РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКИНІ**  
с сыром надуги, соусом песто,  
зеленью и гранатом

200 г

390₽

**РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН**  
с баже из греческого ореха с гранатом

150 г

390₽

Ркацители Квеври



**ХУМУС**  
нежный хумус с шоти

120/30 г

290₽



Чело Э Терра Пино Гриджио Блаш

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## АДЖАПСАНДАЛИ

Баклажаны жареные, печёный  
болгарский перец, томаты в собственном  
соку, грузинские специи, свежая зелень

120 г 320₽



## ХУМУС

нежный хумус с шоти

120/30 г 290₽



## РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАН

с баже из грецкого ореха с гранатом

150 г 390₽

## РУЛЕТИКИ ИЗ ЦУКНИ

с сыром надуги, соусом песто,  
зеленью и гранатом

200 г 390₽

## САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Курица под соусом из грецкого ореха  
с грузинскими специями

150 г 340₽

## САЦИВИ С КРАБОМ

Краб дальневосточный под соусом  
из грецкого ореха с грузинскими  
специями

150 г 490₽

Возможно  
взаимозаменение

### БАДРИДЖАНИ

Баклажан, запеченный на мангale,  
с томатной аджикой, с сыром надуги  
и соусом на основе мацони

130 г

440₽



Ркацители Квеври

### ПХАЛИ

шпинат, свекла, морковь  
с греческим орехом, чесноком  
и грузинскими специями

140 г

420₽



Асканели Цинандали

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## БАДРИДЖАНИ

Баклажан, запеченный на мангale,  
с томатной аджикой, с сыром надути  
и соусом на основе мацони

130 г 440₽

## ДИПЫ

баже из баклажана, аджапсандали,  
сациви, баже миндаль с шотис пурி

445 г 450₽

## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

350 г 880₽



## ТАРЕЛКА СОЛЕНЬЙ

маринованные зелёные помидоры,  
чеснок, острый перец, огурцы,  
капуста по-грузински, черемша  
и папоротник

370 г 580₽



## ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

Огурцы, помидоры, сладкий перец,  
микс салата и зелени

440 г 490₽

## МЯСНАЯ НАРЕЗКА

Бастурма, суджук, куриная  
грудка вяленая

200 г 870₽



## ПХАЛИ

шпинат, свекла, морковь с греческим  
орехом, чесноком и грузинскими  
специями

140 г 420₽

## МУХАММАРА

пикантная намазка из болгарского перца  
и греческого ореха с грузинскими специями и шоти

120 г 290₽

ՅՈՅՈ ԵԱՍԿԱԲԱԾ



Пфефферер Пинк

СИЦОЦХЛЕ

Жареные баклажаны, перец болгарский  
запеченный, баже из миндаля, микс салата,  
красный лук, помидоры, грузинское  
песто, миндаль лепестки

200 г

550₽



САЛАТ СО СВЕКЛОЙ  
И СЛИВОЧНО-ТВОРОЖНЫМ  
ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ  
с гранатом и соусом песто

Поместье Голубицкое Рислинг

160 г

390₽

# САЛАТЫ

## САЛАТ С СОЧНЫМИ ПОМИДОРАМИ

с сыром сулугуни, соусом наршараб и листьями кинзы

210 г 470₽

## СИЦОЦХЛЕ

Жареные баклажаны, перец болгарский запеченный, баже из миндаля, микс салата, красный лук, помидоры, грузинское песто, миндаль лепестки

200 г 550₽

## САЛАТ СО СВЕКЛОЙ И СЛИВОЧНО-ТВОРОЖНЫМ ГРУЗИНСКИМ СЫРОМ

с гранатом и соусом песто

160 г 390₽

## ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С КАХЕТИНСКИМ МАСЛОМ ИЛИ ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

сочные помидоры, огурцы, красный лук, микс из свежей зелени, с кахетинским маслом или ореховой заправкой

190 г 430₽

სალათები



**САЛАТ «ТБИЛИССИМО»  
С ЛОСОСЕМ**

130 г

670₽

Асканели Киси

**САЛАТ  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

200 г

820₽

Михель Шайд Рислинг



**САЛАТ СО СВЕЖИМИ  
ОВОЩАМИ  
И МАРИНОВАННЫМИ  
МАНДАРИНАМИ**

200 г

490₽

Ла Линда Торронтес



# САЛАТЫ



## САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И МАРИНОВАННЫМИ МАНДАРИНАМИ

200 г 490₽

Микс свежей зелени, маринованные мандарины, лепестки миндаля, огурец, болгарский перец, соус манго чили, баже миндаль, соус песто

## САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

200 г 820₽

тигровая креветка, мидии и гребешок, обжаренные на сливочном масле с белым вином, микс салата с соусом Витело Тонато, гранат



## САЛАТ «ТБИЛИССИМО»

70 г 330₽

микс свежей зелени, помидоры, кахетинское масло, соус наршараф

### С КУРИЦЕЙ

120 г 480₽

### С КРЕВЕТКОЙ

120 г 520₽

### С ЛОСОСЕМ

130 г 670₽

სალათები

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ვერა საჭმლები

## ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

130 г

440₽

## ОБЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ в панировке с соусом мацони

150 г

445₽

⊕ Асканели Цоликаури

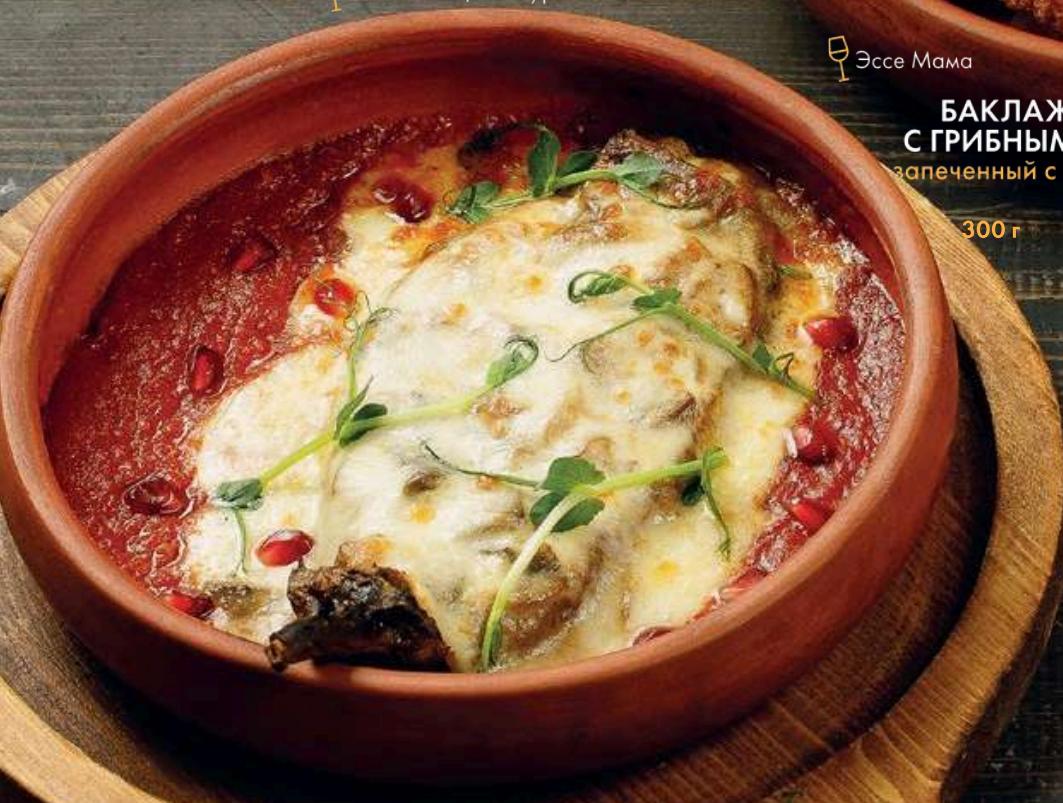


⊕ Эссе Мама

## БАКЛАЖАН-ГРИЛЬ С ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ запеченный с соусом сацебели

300 г

570₽



⊕ Пфефферер Пинк/  
Чело Э Терра Пино Гриджио Блаш





**ЛОБИО  
ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ**  
Фасоль, томленная в горшочке,  
в собственном соку с томатным  
соусом и грузинскими специями

330 г

420₽



**ДОЛМА С ГОВЯДИНОЙ**  
фарш из говядины с рисом  
в виноградном листе  
с соусом мацони и гранатом

170 г

520₽



**ЗАПЕЧЕННЫЙ СУЛУГУНИ  
СО СВЕЖИМИ ПОМИДОРАМИ**

190 г

535₽





Асканели Киси

**ЛАХМАДЖУН**

с овощами, творожным сыром  
и соусом песто

400 г

440₽

АДЖАРСКИЙ  
С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ  
ИКОРОЙ

360 г

790₽

Монтечелли Соаве



# БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

## ШОТИС ПУРИ

с кахетинским маслом и сванской солью

100 г 100₽

## ШОТИС-ПУРИ АРОМАТНЫЙ

с семечками подсолнечника, тыквы  
и семенами кунжута с кахетинским  
маслом и сванской солью

200 г 150₽

## ЛАХМАДЖУН

с овощами, творожным сыром  
и соусом песто

400 г 440₽

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ С СЫРОМ И ЯЙЦОМ

350 г 470₽

## МИНИ ХАЧАПУРИ

## ПО-АДЖАРСКИ

с сыром и перепелиным яйцом

170 г 360₽

## АДЖАРУЛИ 4 СЫРА

с сыром чеддер, сулугуни, горгонзолой,  
пармезаном и яйцом

350 г 545₽

## АДЖАРСКИЙ С ЛОСОСЕМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

360 г 790₽

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

с сыром внутри и снаружи

395 г 520₽

Зერძები ღუმელიდა



Алазанская Долина/  
Белое Полусладкое



**ХАЧАПУРИ С ГРУШЕЙ**  
с сыром сулугуни и горгонзолой

450 г

590₽

**ХАЧАПУРИ  
ПО-АДЖАРСКИ С ГРЕБЕШКОМ  
И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ**

460 г

725₽



Кава Do Капричос

# БЛЮДА ИЗ ПЕЧИ

**ХАЧАПУРИ  
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ**  
с сыром внутри

380 г 490₽

**ХАЧАПУРИ С ГРУШЕЙ**  
с сыром сулугуни и горгонзолой

450 г 590₽

**ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ**  
с гребешком и трюфельным  
маслом

460 г 725₽

**ПЕНОВАНИ ПУРИ  
С ИНДЕЙКОЙ И ШПИНАТОМ**  
из слоеного теста

290 г 545₽

**ПЕНОВАНИ ПУРИ  
С СЫРОМ И КИНЗОЙ**  
из слоеного теста

470 г 490₽

Зердеби ღუმელიდა

# СУПЫ

Супы



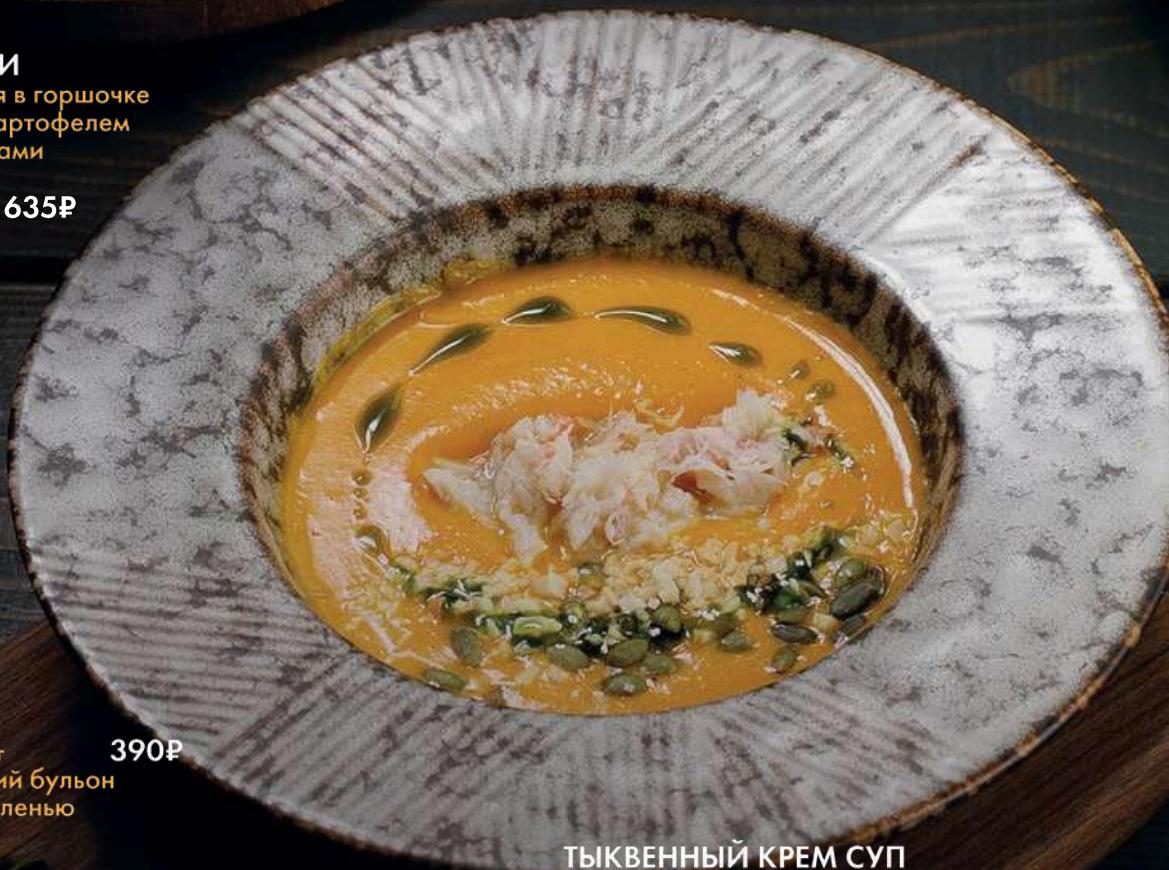
Петрайя/Кьянти Рочальта

## ЧАНАХИ

баранина, томлённая в горшочке  
с баклажанами, картофелем  
и помидорами

550 г

635₽



## ХАШЛАМА

330 г 390₽  
наваристый говяжий бульон  
с говядиной, и с зеленью

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ СУП  
с крабом и копченым сыром

320 г

590₽



### ЧИХИРТМА

Кахетинский куриный суп  
с добавлением кинзы и винного уксуса

300 г

290₽

### ХАРЧО

300 г 390₽  
Наваристый густой грузинский суп  
с говядиной, рисом и томатами



### КРЕМ-СУП ИЗ ЦУКНИ С КРЕВЕТКОЙ

300 г

585₽



# ХИНКАЛИ

## МТИЛУРИ

с бараниной, с луком  
и грузинскими специями

100 г 120₽

## КАЛАКУРИ / КАЛАКУРИ ЖАРЕНЫЕ

с говядиной и свининой, свежей  
зеленью и грузинскими специями

100 г 110/120₽

## ЦХАРЕ

острые с рубленной говядиной,  
луком, болгарским перцем  
и грузинскими специями

100 г 130₽

## ХИНКАЛИ С СЫРОМ

со свежими помидорами  
и сванской солью

110 г 135₽

## ХИНКАЛИ ЖАРЕНЫЕ С ФОРЕЛЬЮ И ШАМПИНЬОНАМИ

100 г 145₽

## МАМА ХИНКАЛИ

5 мини хинкали внутри

650 г 390₽

## КВЕРИ С СЫРОМ

грузинские вареники с сыром  
Сулугуни и сливочным маслом

200 г 390₽

## ХИНКАЛИ С ГРЕБЕШКОМ

и творожным сыром

110 г 255₽

## ХИНКАЛИ С КРАБОМ

и сливочным сыром

110 г 255₽

ხინკალი



### ЧЕРНЫЕ МИНИ ХИНКАЛИ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ И СОУСОМ КАРРИ

с кинзой, с соусом карри на основе  
кокосового молока  
270 г 650₽

Чело Э Терра Пино Гриджио Блаш



### МИНИ-ХИНКАЛИ С ТИГРОВОЙ КРЕВЕТКОЙ В СОУСЕ ТОМ-ЯМ

300 г 595₽

Асканели Gocha's  
Collection Muza Qvevri/  
Ркацители Квеври

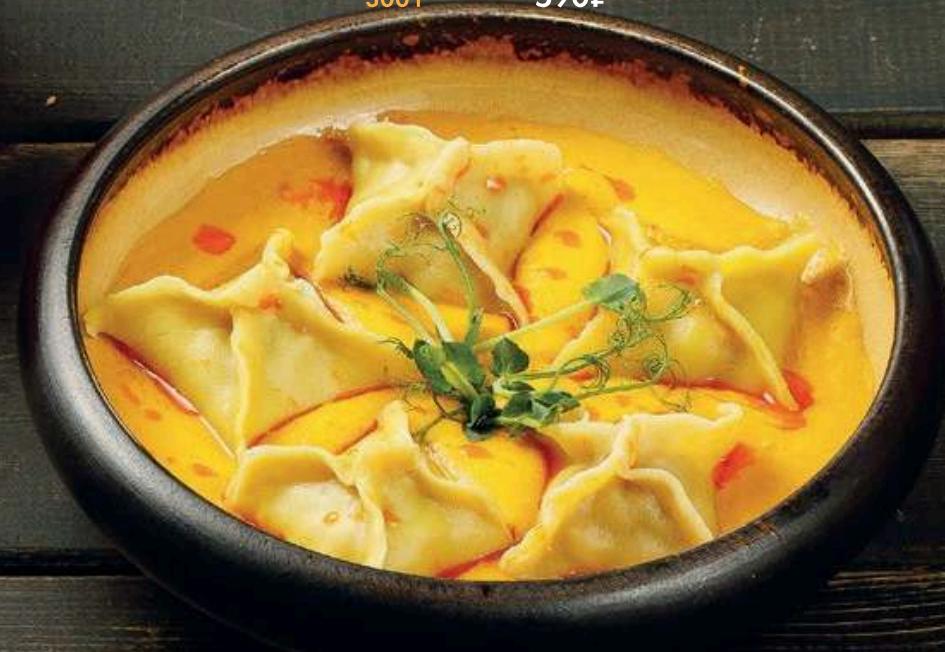


### ХИНКАЛИОЛИ С УТКОЙ

в тыквенном соусе  
с трюфельным маслом

300 г

590₽



### ХИНКАЛИ КАЧО ПЕПЕ

мини-хинкали с говядиной  
и свининой в сливочном соусе  
с сыром пармезан и душистым  
молотым перцем

300

525₽



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ხინკალი



## ШКМЕРУЛИ

молодой цыплёнок  
в сливочно-чесночном  
соусе с шоти

260 г 695₽



## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ

с черносливом, в беконе  
под сливочным соусом  
с шампиньонами  
и гранатом

280 г 590₽



**КРЕВЕТКА ЧКМЕРУЛИ**  
Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе на подушке из картофеля Ташмиджаби

300 г 690₽



**НЕРКА СО ШПИНАТОМ И ЧЕРРИ**  
в сливочном соусе

290 г 770₽





### ОДЖАХУРИ С МОРЕПРОДУКТАМИ

картофель, гребешок, тигровая  
креветка с овощами, гранатом  
и кинзой, лук репчатый

270 г

790₽



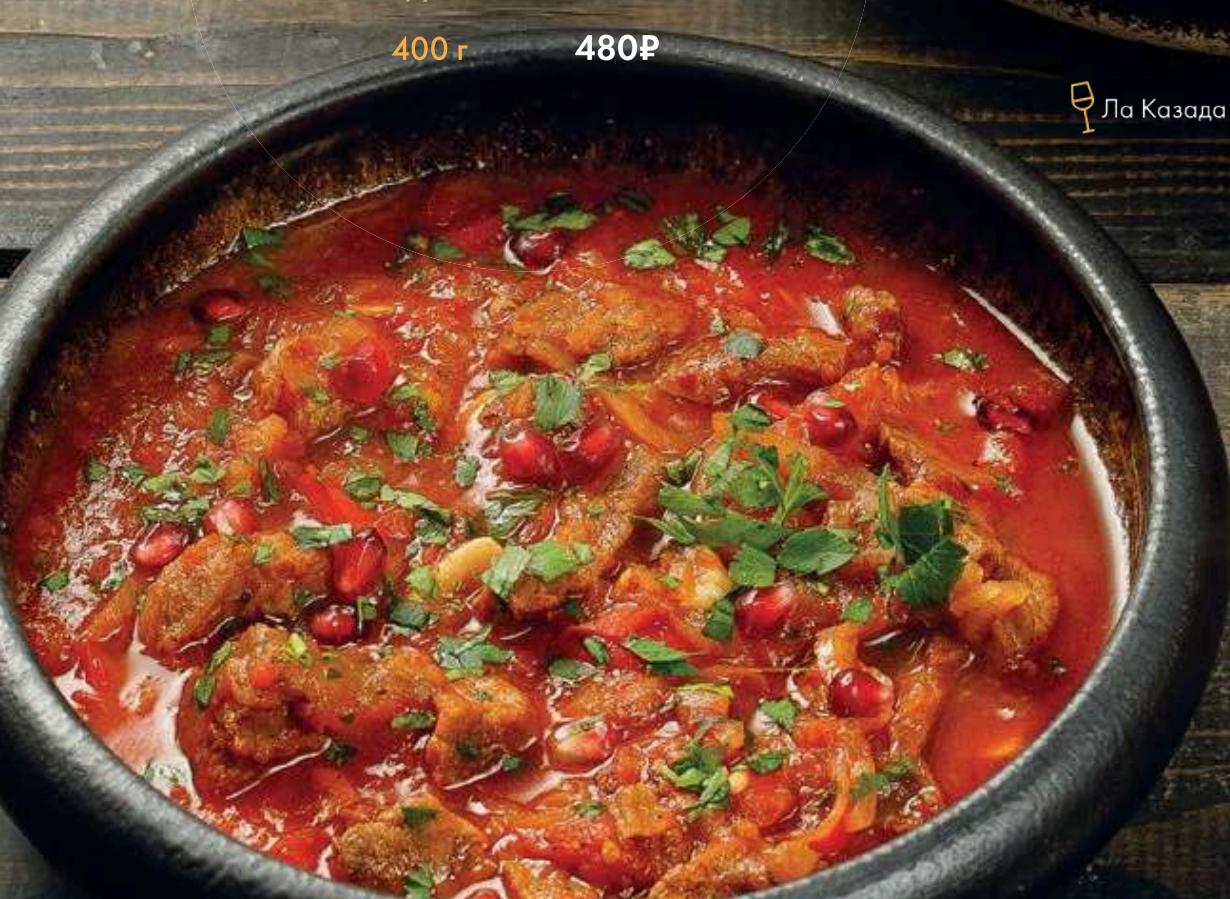
### ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

свинина, картофель, лук репчатый,  
печеный перец, свежая зелень,  
грузинские специи

400 г

480₽

Ла Казада Пино Гриджио



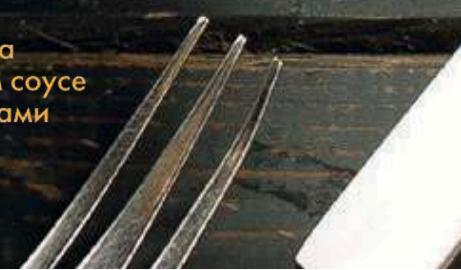
### ЧАШУШУЛИ

тушеная говядина  
в пикантном томатном соусе  
со специями и травами

290 г

635₽

Къянти Рочальта/  
Асканели Мукузани.





МИДИИ В СОУСЕ  
ЧАШУШУЛИ

300 г

590₽

ГРЕБЕШОК С СОУСОМ  
ЧКМЕРУЛИ  
на подушке из печенного  
картофеля

200 г

770₽





**ПЕННЕ С НЕРКОЙ  
И ШПИНАТОМ**

в сливочном соусе с зеленью  
и красной икрой

250 г 770₽



**КЛАССИЧЕСКАЯ  
КАРБОНАРА**

с беконом и пармезаном

260 г 440₽

🍷 Эль Паро Шардоне Совиньон



**ЗЕЛЁНАЯ ПАСТА**

домашняя паста из шпината  
с грузинским песто, овощами  
и имеретинским сыром

260 г 370₽

🍷 Наастл Грюнер Вельтлинер Классик

# ПАСТЫ



**ПАСТА  
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ**  
Фирменная паста собственного  
приготовления в трюфельном соусе

170 г 420₽

**ПЕННЕ С НЕРКОЙ И ШПИНАТОМ**  
в сливочном соусе с зеленью и красной  
икрой

250 г 770₽

**ПАСТА С КУРИЦЕЙ**  
Фирменная паста с прямыми травами,  
курицей в соусе чкмерули

300 г 420₽

**ЗЕЛЁНАЯ ПАСТА**  
домашняя паста из шпината с грузинским  
песто, овощами и имеретинским сыром

260 г 370₽

**КЛАССИЧЕСКАЯ КАРБОНАРА**  
с беконом и пармезаном

260 г 440₽

Засыпка



### АССОРТИ ШАШЛЫКОВ НА ДВОИХ

шашлыки из свинины, говядины,  
курицы и баранины с молодым  
картофелем, со свежими  
и маринованными овощами.  
с соусом сацебели и зеленью  
на лаваше

650 г

2280₽

🍷 Эль Паро Шардоне Совиньон

🍷 Хардис Милл Селларс Шираз

### КАРЕ ЯГНЁНКА

с кинзой, маринованным луком,  
соусом сацебели

200 г

1890₽



# МАНГАЛ

## КАРЕ ЯГНЁНКА

с кинзой, маринованным луком,  
соусом сацебели

200 г 1890₽

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

на лаваше с маринованным луком,  
зеленью, гранатом и соусом сацебели

190 г 585₽

## ШАШЛЫК ИЗ ФОРЕЛИ

на лаваше с лимоном и соусом  
наршараб

160 г 890₽

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

на лаваше с маринованным луком,  
зеленью, гранатом и соусом сацебели

190 г 490₽

## ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

на лаваше с маринованным луком,  
зеленью, гранатом и соусом сацебели

160 г 890₽

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

на лаваше с маринованным луком,  
зеленью, гранатом и соусом сацебели

170 г 890₽

## КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

на лаваше с маринованным луком,  
зеленью, гранатом и соусом сацебели

180 г 560₽

## КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

на лаваше с маринованным луком,  
зеленью, гранатом и соусом сацебели

180 г 870₽

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ КЕБАБ С СЫРОМ И ГРИБАМИ

150 г 350₽

## КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ СО СПЕЦИЯМИ

на лаваше с маринованным луком,  
зеленью, гранатом и соусом сацебели

260 г 495₽

дұлғазыр



ТКЕМАЛИ ЖЕЛТЫЙ

30 г 100₽

ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ

30 г 100₽

АДЖИКА ЗЕЛЕННАЯ

30 г 70₽

ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНЫЙ

30 г 100₽

СОУС НАРШАРАБ

30 г 70₽

СМЕТАНА

30 г 70₽

МАЦОНИ

30 г 70₽

БАЖЕ

30 г 70₽

### АССОРТИ ЛЮЛЯ-КЕБАБ

кебабы с курицы, свинины/говядины,  
баранины, картофельный с грибами

750 г

1800₽

□ Риго Риго Пинонаж/  
Асканели Саперави Премиум

# ГАРНИРЫ

გარნირი



## ОВОЩИ ПО-ГРУЗИНСКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ НА МАНГАЛЕ

200 г

420₽

Хардис Милл Селларс Шираз



Водка Классическая

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ

150 г

290₽



## КАБАЧОК НА ГРИЛЕ СО СВАНСКОЙ СОЛЬЮ

220 г

340₽

Асканели Цоликаури/  
Асканели Чхавери

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ТАШМИДЖАБИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

150 г

290₽





### ПАННА КОТТА

нежная панна котта на основе  
мацони с консервированными  
мандинами

120 г

340₽

Ламбруско Эмилия Стелла Igt/  
Асканели Киндзмараули/Хванчкара



# ДЕСЕРТЫ

МЕДОВИК

150 г 420₽

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ  
С КИНЗОЙ И БАЗИЛИКОМ

50 г 140₽

МОРОЖЕНОЕ С МЯТОЙ

50 г 140₽

МОРКОВНЫЙ ТОРТ

коржи морковные с кремом

150 г 390₽

ТИРАМИСУ

сочное печенье савоярди, пропитанное  
кофе с воздушным кремом

150 г 420₽

ДЕСЕРТ ПАВЛОВОЙ

нежное беze со сливочным кремом  
и ягодой

120 г 490₽

ПАННА КОТТА

нежная панна котта на основе мацони  
с консервированными мандаринами

120 г 340₽

დესერტები

# ДЕСЕРТЫ

დესერტები

СНИКЕРС

200 г 490₽

МАКАРОН

1 шт 140₽

НАПОЛЕОН

120 г 440₽

ЧУРЧХЕЛА

80 г 290₽



□ Асканели Gocha's Collection  
Muza Qvevri / Ркацители Квеври

