



Кинза



Menu

МЕНЮ





# Чебуреки

## Chebureks

### КИНЗА

*Kinza*

Хрустящее тесто с тающей начинкой из домашней брынзы, сыра «Гюда», зеленью кинзы, подаётся со сметаной

*Crunchy dough with melting filling of homemade brynza and gouda cheese, coriander greenery. Served with sour cream*



### «ЦЕЗАРЬ»

*Caesar*

Хрустящее тесто с начинкой из курицы, сыра, томатов, подаётся с листьями салата, сухариками, соусом «Цезарь»

*Crunchy dough with the filling of chicken, cheese and tomatoes. Served with lettuce leaves, little rusks and Caesar sauce*

### МИНИ-ЧЕБУРЕКИ «4 СЕЗОНА»

*Mini chebureks «4 seasons»*

**208 P**

«Зима» (мясной) 1 шт./50 гр  
«Осень» (яблоко, чернослив, изюм) 1 шт./50 гр  
«Весна» (овощной) 1 шт./50 гр  
«Лето» (сыр и помидоры) 1 шт./50 гр  
Подаются со сметаной 200/50 гр

*Winter (meat), autumn (apple, prune, raisins), spring (vegetable), summer (cheese and tomatoes). Served with sour cream*





150/30 гр **ЧЕБУРЕК СТАНДАРТНЫЙ**  
**148Р** *Standart chebureks*

220/30 гр **ЧЕБУРЕК С ДВОЙНОЙ НАЧИНКОЙ**  
**219Р** *Chebureks with a double filling*

### ФЕРМЕРСКИЙ

#### *Farmer's cheburek*

Чебурек с индейкой, куриным филе, капустой, луком, подаётся со сметаной

*Turkey, chicken fillet, cabbage, onions. Served with sour cream*

### «ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ»

#### *Exclusive*

Чебурек с куриным филе, индейкой, кетой в сливках и луком, подаётся со сметаной

*Chicken fillet, turkey, creamy salmon. Served with sour cream*

### НЕ ДЕТСКИЙ

#### *Big cheburek*

Сочный чебурек, начинённый свиной, пряностями, луком, подаётся со сметаной

*Juicy cheburek with the filling of pork, onions and spices. Served with sour cream*

### РУССКИЙ

#### *Russian*

Начинён толчёным картофелем и жареными грибами с добавлением лука, подаётся со сметаной

*With the filling of mashed potatoes, fried mushrooms and onions. Served with sour cream*

### ДАМСКИЙ

#### *Ladies'*

Сочный чебурек с начинкой из телятины и лука, подаётся со сметаной

*Juicy cheburek with the filling of veal and onions. Served with sour cream*

### МУЖСКОЙ

#### *Men's*

Аппетитный чебурек с говядиной и свиной с добавлением лука, подаётся со сметаной

*Appetizing cheburek with a filling of beef, pork and onions. Served with sour cream*

### ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

#### *Delicious*

Сочный чебурек, с нежной курочкой, сыром, луком, грибами, подаётся со сметаной

*A juicy cheburek with delicate chicken, cheese, onions and mushrooms. Served with sour cream*

### ВОСТОЧНЫЙ

#### *Oriental*

Баранина с луком, кинзой, приправленный чили-перцем, подаётся со сметаной

*East Oriental mutton with onion, cilantro, chili pepper and sour cream*

### КАРЕЛИЯ

#### *Karelia*

Начинка из рыбы пососевых пород, с сыром, луком, подаётся со сметаной

*With a filling of salmon fish, cheese and onions. Served with sour cream*

### ДЕРЕВЕНСКИЙ

#### *Country*

Куриные потрошка с луком и сливками, подаётся со сметаной

*With a filling of chicken giblets with onions and cream. Served with sour cream*

### БАВАРСКИЙ

#### *Bavarian*

Чебурек с охотничьими колбасками, беконом, луком, грибами, сыром, подаётся со сметаной

*Hunter's sausage, mushrooms, cheese. Served with sour cream*

### ГРУЗИНСКИЙ

#### *Georgian*

Чебурек с творогом, куратой, грецким орехом, сметаной, подаётся со сливочным соусом

*Cottage cheese, dried apricots, walnuts, sour cream. Served with cream sauce*

### УКРАИНСКИЙ

#### *Ukrainian*

Чебурек с рубленным мясом, квашеной капустой, салом, луком, подаётся со сметаной

*Chopped meat, fermented cabbage, lard, onions. Served with sour cream*

### ЛЕСНОЙ

#### *Forest*

Чебурек с вешенками, шампиньонами с луком и сливками, подаётся со сметаной

*Epic forest cheburek with penny bun mushrooms, onions and cheese. Served with sour cream*

### ТАЙСКИЙ

#### *Thai*

Чебурек с говядиной, имбирём, и Тайским соусом чили

*With a filling of beef, ginger and thai chili sauce*

### ИТАЛЬЯНСКИЙ

#### *Italian*

Лёгкий, оригинальный чебурек с ветчиной и сыром, подаётся с листьями салата, вялеными томатами, сыром «Моцарелла» и соусом крем-баальзамик

*Light original cheburek with a filling of ham and cheese. Served with lettuce, dried tomatoes, mozzarella cheese and basil cream sauce*

### КАПУСТНЫЙ

#### *Cheburek with cabbage*

Чебурек с тушёной капустой, морковью и луком, подаётся со сметаной

*Cheburek with stewed cabbage, carrot, onion and sour cream*

### ПЬЯНАЯ ВИШНЯ

#### *Drunken cherry*

Хрустящее тесто с начинкой из свежей вишни с добавлением коньяка, подаётся с соусом из свежей вишни

*Crunchy dough with the filling of fresh cherry with cognac. Served with fresh cherry sauce*

### ШТРУДЕЛЬ

#### *Strudel*

Чебурек с яблоками, изюмом, грецким орехом и корицей, подаётся с вишнёвым соусом

*Apples, raisins, nuts and cinnamon. Served with cherry sauce*

### МИНИ-ЧЕБУРЕКИ «СЛАСТЕНА»

#### *Mini chebureks «Slastena»*

**208 Р**

С творогом и изюмом 1 шт./50 гр  
С варёной стружкой 1 шт./50 гр  
С повидлом 1 шт./50 гр  
«Пьяная вишня» 1 шт./50 гр  
Подаются со сливочным соусом 200/50 гр

*With quark and raisins, 1 piece with caramel of condensed milk, 1 piece with fruit butter, 1 piece drunken Cherry, 1 piece served with cream sauce*



# Завтраки

## Breakfasts

### ЕВРОПЕЙСКИЙ ЗАВТРАК

*European breakfast*

135/250 гр **169 Р**

Омлет, тосты с маслом и джемом,  
чай на выбор

*Omelette, toast with butter and jam,  
tea of your choice*

### РУССКИЙ ЗАВТРАК

*Russian breakfast*

220/250 гр **195 Р**

Каша дня, тосты с сыром и колбасой,  
масло сливочное, чай на выбор

*Porridge of the day, toast with cheese,  
sausage, butter, tea of your choice*

### ВОСТОЧНЫЙ ЗАВТРАК

*Oriental breakfast*

250/250 гр **235 Р**

Чебурек «утренний» с омлетом  
и помидорами, овощной салат,  
чай на выбор

*"Morning" cheburek, tomato omelette,  
vegetable salad, tea of your choice*

### ПЯЗУНЯ С ВЕТЧИНОЙ

*Fried eggs with ham*

100/2 гр **125 Р**

Яйца, ветчина, зелень

*Eggs, ham, greenery*

### КАША

*Porridge*

200 гр **119 Р**

Овсяная / рисовая / манная

*Oatmeal / rice / farina*

*«Кашу дня» уточняйте у официанта /  
Ask a waiter for the porridge of the day*





### БЛИНЧИКИ С МАСЛОМ

*Pancakes with butter*

120/2 гр **109 Р**

### СЫРНИКИ

*Cheese pancakes*

150/2 гр **155 Р**



### ПАНКЕЙКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

*Pancakes with maple syrup*

150/30/2 гр **149 Р**



### БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

*Pancakes with ham and cheese*

150/2 гр **129 Р**

### БЛИНЧИКИ С БАНАНОМ И ШОКОЛАДОМ

*Pancakes with banana and chocolate*

150/2 гр **129 Р**

### ДОБАВКИ:

*Additives*

30 гр **45 Р**

Изюм, банан, чернослив, орехи, сгущенное молоко, клубничный / шоколадный топинг, сметана / мёд

Raisins / banana / dried prune / nuts / condensed milk / sour cream / strawberry / chocolate topping / sour cream / honey





**БОУЛ  
С КЛУБНИКОЙ И КОКОСОМ**  
*Smoothie Bowl  
with strawberry and coconut*

405 гр **289 Р**

Овсяные хлопья, клубника, банан,  
кокосовая стружка, кокосовое молоко,  
мёд, вафельная крошка

Oats, coconut milk, banana,  
frozen strawberry, honey,  
coconut flakes, waffle crumbs



**БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ  
С МОРОЖЕНЫМ,  
ШОКОЛАДНЫМ ТОПИНГОМ  
И СГУЩЁННЫМ МОЛОКОМ**

*Belgian waffle with ice cream,  
chocolate topping  
and condensed milk*

205 гр **199 Р**



*Belgian  
Waffle*



**КРУАССАН С ВЕТЧИНОЙ,  
СЫРОМ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ**

*Croissant with ham,  
cheese and cucumber*

135 гр **199 Р**



**КРУАССАН С БАНАНОМ  
И ДЖЕМОМ**

*Croissant with jam  
and banana*

110 гр **189 Р**



**ПЕКАН  
С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ**

*Pecan with maple syrup*

80 гр **149 Р**





# Выпечка

Pastry

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

*Adjara khachapuri*

250 гр **219 Р**



САМСА «СНИКЕРС»

*Snickers samsa*

Варёная сгущенка, арахисовый грильяж

*Condensed milk, roasted peanuts*

125 гр **128 Р**



САМСА СО ШПИНАТОМ И БРЫНЗОЙ

*Samsa with spinach and brynza*

Шпинат, жареный лук, тёртая брынза

*Spinach, fried onions, fried onions*

125 гр **139 Р**



САМСА С КАПУСТОЙ

*Samsa with cabbage*

Капуста тушёная в молоке, яйцо

*Stewed in milk cabbage, eggs*

125 гр **135 Р**

САМСА С БАРАНИНОЙ

*Samsa with lamb*

125 гр **139 Р**



**САМСА  
СО СВИНИНОЙ**

**SAMSA WITH PORK**

125 гр **139 Р**

**САМСА СЫРНАЯ**

**SAMSA WITH CHEESE**

Голландский сыр, брынза,  
кося копченая, сливки, яйцо

*Dutch cheese, brynza,  
smoked cheese, cream, eggs*

125 гр **135 Р**

**САМСА С КЕТОЙ**

**SAMSA WITH SALMON AND SPINACH**

Кета, шпинат с жареным луком,  
плавленый сыр

*Salmon, spinach, fried onions,  
melted cheese*

125 гр **139 Р**

**САМСА С КУРИЦЕЙ**

**SAMSA WITH CHICKEN**

125 гр **135 Р**

**САМСА С КАРТОФЕЛЕМ**

**SAMSA WITH POTATOES**

Картофель отварной,  
сливочное масло, сыр

*Boiled potatoes, butter, cheese*

125 гр **135 Р**

**САМСА С ИНДЕЙКОЙ**

**SAMSA WITH TURKEY**

Самса с индейкой, фундуком,  
сливками и соусом Тайский чили

*With turkey, hazelnut, cream  
and chili thai sauce*

125 гр **139 Р**

**САМСА С БРЫНЗОЙ**

**SAMSA WITH BRYNZA**

Брынза, чеснок, петрушка, грецкий орех

*Brynza, walnuts, garlic and greens*

125 гр **135 Р**





### ХИНКАЛИ

*Hinkali*

225/50 гр **235 P**

Хинкали собственного приготовления из фарша говядины и свинины, с добавлением лука, специй, кинзы и петрушки. Подаются с аджикой из свежих овощей (5 шт.)

*Homemade hinkali with beef, pork, onion, cilantro, parsley and spices. Served with adzhika with fresh vegetables (4pcs)*



### МАНТЫ «УЗБЕКСКИЕ»

*Uzbek Meat Manti*

220/50 гр **235 P**

Манты собственного приготовления из фарша говядины и свинины, с добавлением лука и специй.

Подаются с аджикой из свежих овощей (4 шт.)

*Homemade manti with beef, pork, onion and spices. Served with adzhika with fresh vegetables (5pcs)*



### МАНТЫ С КУРИЦЕЙ

*Chicken Manti*

220/30/2 гр **235 P**

Подаются со сметаной (5 шт.)

*Large homemade oriental dumplings with chicken filling. Served with sour cream. (5pcs)*





### ФИЛЕ КЕТЫ В СЛИВКАХ

*Skirt salmon fillet in cream sauce*

100/150/43 гр **428 P**

Запечённое в духовом шкафу,  
подаётся с рисом, соусом «Тар-тар»,  
лимоном и зеленью

*Served with rice and tartar sauce*



### ЧУЧВАРА С БАРАНИНОЙ

*Mutton chuchvara*

165/135/2 гр **229 P**

Узбекские пельмешки с бульоном  
из свежих овощей, кинзой

*Uzbek dumplings with vegetable  
broth and coriander greenery*

### «БОЗАРТМА» НА СКОВОРОДЕ

*Mutton «Bozartma» in a frying pan*

250/2 гр **359 P**

Баранина, картофель, томаты,  
грибы, перец болгарский, лук, кинза

*Mutton, potatoes, tomatoes,  
mushrooms, bell pepper, onions,  
and coriander greenery*





# Горячие блюда

## Main Dishes

### ПЛОВ «УЗБЕКСКИЙ»

*Uzbek pilaf*

300 гр **229 Р**

Из говядины, чеснока, лука,  
с добавлением зиры и барбариса

*Of beef, garlic and onions, seasoned  
with cumin and barberries*



### КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ НА СКОВОРОДЕ

*Baked potatoes with chicken  
and cheese. Served in a frying pan*

250 гр **225 Р**

### КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С ГОВЯДИНОЙ, ЛУКОМ И ГРИБАМИ НА СКОВОРОДЕ

*Baked potatoes with beef and  
mushrooms. Served in a frying pan*

250 гр **245 Р**

### КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С КАЛЬМАРОМ И СЫРОМ НА СКОВОРОДЕ

*Baked potatoes with squid  
and cheese on the pan*

250 гр **229 Р**

### КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЁННЫЙ СО СВИНИНОЙ В СЛИВКАХ ПОД СЫРОМ С ЗЕЛЕНЬЮ НА СКОВОРОДЕ

*Baked potatoes with pork in a cream  
and cheese sauce. Served in a frying pan*

240 гр **245 Р**



**ПЕЛЬМЕНИ ОТВАРНЫЕ**

*Boiled dumplings*

200/30 гр **225 P**

Подается с соусом на выбор:  
масло сливочное / сметана /  
майонез / аджика

*With any sauce of your choice:  
butter / sour cream /  
mayonnaise / ajika*



**ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ**

*Fried dumplings*

160/30 гр **225 P**

Подается с соусом на выбор:  
масло сливочное / сметана /  
майонез / аджика

*With a sauce of your choice:  
butter / sour cream /  
mayonnaise / ajika*



**ПЕЛЬМЕНИ ЖАРЕННЫЕ,  
ЗАПЕЧЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ  
И СЫРОМ НА СКОВОРОДЕ**

*Fried dumplings cooked in a pan  
with sour cream and cheese*

250 гр **255 P**





# Салаты

salads

## ОБЖОРКА

*Obzhorka*

180 гр **219 Р**

Обжаренное нежное куриное филе, морковь по-корейски, огурцы маринованные, шампиньоны жареные, сыр, сухарики, листья салата, майонезная заправка

*Fried delicate chicken fillet, Korean carrot, pickles, fried champignons, cheese, rusks, lettuce leaves, mayonnaise dressing*



## ЧАФАН

*Chufan*

180 гр **179 Р**

Говядина обжаренная, картофель пай, свекла, морковь, капуста, огурец свежий, чеснок, масляная заправка

*Fried beef, shoestring potatoes, beetroots, carrots, cabbage, fresh cucumbers, garlic, oil dressing*

## ЛЯЙСАН

*Lyaysan*

182 гр **225 Р**

Морковь острая, перец болгарский, папша рисовая, говядина, листья салата, масляная заправка

*Spicy carrots, bell peppers, rice noodles, beef, oil dressing*







## СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

*Dressed herring*

180 гр **165 Р**

Классическая селёdochка с отварными овощами, яйцом и майонезом

*Salted herring with boiled vegetables, eggs and mayonnaise*



## ОЛИВЬЕ

*Olivier*

180 гр **165 Р**

Домашний салат с картофелем, яйцом, маринованным и свежим огурцом, морковью, зелёным горошком, варёной колбасой, майонезной заправкой

*Homemade salad with potatoes, eggs, pickles, cucumbers, carrots, peas, sausage and mayonnaise dressing*

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

*Fresh vegetable salad*

180 гр **159 Р**

С заправкой на выбор сметана / майонез / масло растительное

*With dressing of your choice: sour cream / mayonnaise / vegetable oil*







## САЛАТЫ ИЗ РЕДЬКИ ДАЙКОН

*Daikon radish salad*

182 гр **219 Р**

Салат из редьки Дайкон с телятиной и зёрнами граната. Заправляется соусом из сметаны и майонеза, с добавлением хрена.

—  
*Salad with daikon radish, veal and pomegranate. Served with sour cream and mayonnaise sauce and horseradish*

## С ТУНЦОМ

*Tuna salad*

240 гр **255 Р**

Лист салата, тунец консервированный, помидоры черри, огурец свежий, яйцо, лук красный, оливковое масло.

—  
*Lettuce, canned tuna, cherry tomatoes, cucumbers, eggs, red onions, olive oil*



## САЛАТ С МЕДОВОЙ КУРОЧКОЙ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СЕЛЬДЕРЕЕМ

*Salad with honey chicken, cherry tomatoes and celery*

180 гр **225 Р**





### ТЖВЖИК

*Tshivzhyk*

180 гр **189 P**

Печень, сердце, лук, томаты

*Liver, heart, onions, tomatoes,  
coriander greenery*



### ВИНЕГРЕТ

*Vinigrette salad*

180 гр **119 P**

Салат из отварных овощей,  
зелёного горошка, маринованного  
огурца, с подсолнечным маслом

*Salad of boiled vegetables, peas,  
pickles and vegetable oil dressing*



### ГРЕЧЕСКИЙ

*Greek salad*

180 гр **219 P**

Свежие овощи, фета, листья  
салата, маслины, лук красный,  
масляная заправка

*Fresh vegetables, feta cheese,  
lettuce leaves, black olives,  
red onions with oil dressing.*







## ТАШКЕНТ

*Tashkent*

180 гр **219 р**

Говядина, яйцо, редька, лук жареный, грецкий орех, майонезная заправка

—  
*Beef, eggs, black radish, fried onions, walnuts, mayonnaise dressing*

## КАПУСТНЫЙ

*Coliflage salad*

180 гр **85 р**

С морковью, свежим огурцом, заправлен маслом

—  
*With carrot, fresh cucumber, oil dressing*



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

*Caesar with chicken*

180 гр **255 р**

Листья салата с сыром «Пармезан», сухариками, помидорами черри и нежным куриным филе под соусом «Цезарь»

—  
*Lettuce with Parmesan cheese, crackers, cherry tomatoes, chicken fillet dressed with Caesar sauce*





**САЛАТ – КОКТЕЙЛЬ  
С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ**

*Cocktail salad with ham and cheese*

180 гр **199 Р**

Ветчина, сыр, томаты свежие, огурец свежий, яйцо, майонезная заправка

— Ham, cheese, fresh tomatoes, eggs, mayonnaise dressing

**САЛАТ С КАЛЬМАРОМ**

*Squid salad*

180 гр **219 Р**

Кальмары отварные, морская капуста, огурец свежий, капуста белокочанная, яйцо, зелёный горошек, майонез

— Boiled squid, sea girdle, fresh cucumber, cabbage, egg, peas, mayonnaise



**РОХАТ**

*Rohat*

160 гр **255 Р**

Тёплый салат из телятины, баклажанов, болгарского перца, чеснока и кинзы

— Salad of warm veal, eggplants, bell peppers, garlic and coriander greenery





# Супы

## Soups

### МАМПАР

*Mampar*

300 гр **239 Р**

Суп из телятины, блинчиков из яиц, клёцок, болгарского перца, лука и чеснока

*Soup of veal, egg pancakes, bread dumplings, bell pepper, onions and garlic*



СОЛЯНКА

### РУССКАЯ МЯСНАЯ СОЛЯНКА

*Solyanka*

300/20/17 гр **229 Р**

Картофель, копчёная говядина и курочка, ветчина, лук, подаётся со сметаной, лимонном, маслинами и зеленью

*Potatoes, smoked beef and chicken, ham, onions. Served with sour cream, lemon, black olives and greenery*



### БОРЩ

*Barshch*

330/20/2 гр **159 Р**

Густой наваристый свекольник с говядиной, чесноком и луком, подаётся со сметаной и зеленью

*Dense rich beetroot soup with beef, garlic and onions. Served with sour cream and greenery*



### ЛАГМАН

*Laghman*

280/2 гр **229 Р**

Говядина, домашняя лапша, овощи и кинза

*Homemade thick noodles soup with beef and vegetables seasoned with coriander greenery*







### ШУРПА С БАРАНИНОЙ

*Mutton shurpa*

300/2 гр **239 P**

Суп с картофелем, луком, морковью, болгарским перцем, кинзой

*Soup with potatoes, onions, carrot, bell pepper seasoned with coriander greenery*

### СЫРНАЯ ПОХЛЕБКА

*Cream of cheese soup*

280/20/2 гр **219 P**

С чесночной гренкой, зеленью и луком

*With garlic toast, greenery and onions*



### КУРИНЫЙ СУП

*Chicken soup*

330/2 гр **139 P**

Суп с картофелем, фрикадельками, домашней папшой, луком и зеленью

*Soup with potatoes, meatballs, homemade pasta, onion and green*



КРЕМ-СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

*Cream of mushroom soup*

280/20/2 гр **219 Р**

с сухариками, зеленью и луком

*Fresh mushrooms with small rusks,  
greenery and onions*



ОКРОШКА

*Okroshka*

300/20 гр **199 Р**

На выбор: на квасе или на кефире

*Kvass or kefir basis of your choice*



КРЕМ-СУП ИЗ ШПИНАТА  
С ЛУКОВЫМИ ЧИПСАМИ

*Cream of spinach soup  
with onions crisps*

250 гр **229 Р**

Картофель, шпинат, лук, сливки

*Potatoes, spinach, onions, cream*



ЛУКОВЫЙ КРЕМ-СУП

*Cream of onions soup*

280 гр **215 Р**

Картофель, лук-порей, сливки

*Potatoes, leek, cream*



# Гарниры и соусы

Side Dishes and Sauces

## ГАРНИРЫ

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СОУСОМ

*French fries with a sauce*

100g/30 гр **155 Р**

### КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО» С АДЖИКОЙ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

*Kidney potatoes with ajika*

150g/30 гр **169 Р**

### КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

*Mashed potatoes*

150 гр **99 Р**

### ГРЕЧНЕВАЯ КАША С МАСЛОМ

*Buckwheat porridge with butter*

150 гр **95 Р**

### РИС С ЯЙЦОМ

*Rice with eggs*

150 гр **99 Р**

## СОУСЫ

### СМЕТАННЫЙ С ХРЕНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

*Sour cream sauce with horseradish and greens*

30 гр **45 Р**

### СМЕТАННЫЙ С АРАХИСОМ, ИМБИРНЫМ СИРОПОМ И ТАЙСКИМ ЧИЛИ

*Sour cream sauce with peanuts, ginger syrup and thai chili*

30 гр **45 Р**

### СМЕТАННЫЙ СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ, МЯТОЙ И ЧЕСНОКОМ

*Sour cream sauce with cucumber, mint and garlic*

30 гр **45 Р**

### СМЕТАННЫЙ С АДЖИКОЙ И ЧИЛИ

*Sour cream sauce with ajika and chili*

30 гр **45 Р**

### СМЕТАННЫЙ С ТАЙСКИМ ЧИЛИ

*Sour cream sauce with thai chili*

30 гр **45 Р**

### ХРЕН

*Horseradish sauce*

20 гр **29 Р**

### ФИРМЕННЫЙ

*Signature sauce*

Майонез, сметана, чеснок, соус «Чили», соус «Тайский чили», зелень.

*Mayonnaise, sour cream, garlic, chili sauce, greenery, soy sauce*

30 гр **45 Р**

### АДЖИКА

*Ajika*

Помидор свежий, перец болгарский, перец чили, зелень

*Fresh tomato, bell pepper, chili pepper, greenery*

30 гр **45 Р**

### КЕТЧУП

*Ketchup*

30 гр **29 Р**

### ГОРЧИЦА

*Mustard*

20 гр **29 Р**

### СМЕТАНА

*Sour cream*

30 гр **29 Р**

### МАЙОНЕЗ

*Mayonnaise*

30 гр **29 Р**

### ГРИБНОЙ

*Mushroom sauce*

Грибы, сливки, масло растительное, специи

*Mushrooms, spice, cream*

30 гр **55 Р**

### БЛЮ ЧИЗ

*Bite cheese sauce*

Майонез, сыр «Дор-блю», сливки, специи

*Dorblu cheese, mayonnaise, cream, spices*

30 гр **59 Р**

### ТАР-ТАР

*Tartar sauce*

Сливки, майонез, огурец маринованный, зелень

*Cream, mayonnaise, pickles, greens*

30 гр **45 Р**

### ЧЕСНОЧНЫЙ

*Garlic sauce*

Майонез, сыр, чеснок, зелень, лимон

*Mayonnaise, cheese, garlic, greens, lemon*

30 гр **35 Р**



## ДОЛМА

*Dolma*

150/150/40 гр **355 Р**

Рубленая телятина в виноградных листьях с восточными травами, подаётся с картофельным пюре, аджикой собственного приготовления и сметаной

*Chopped veal in grapes leaves with oriental herbs. Served with homemade ajika and sour cream*



## ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ

*Vareniki with potatoes*

Подаются со сметаной

*Served with sour cream*

200/30 гр **129 Р**

## ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ

*Vareniki with cabbage*

Подаются со сметаной

*Served with sour cream*

200/30 гр **129 Р**

## ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ, ИЗЮМОМ И СМЕТАНОЙ

*Vareniki with cottage  
cheese and raisins*

200/30 гр **178 Р**

## ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ И СМЕТАНОЙ

*Vareniki with cherry*

200/30 гр **185 Р**

## ВАРЕНИКИ С КЛУБНИКОЙ

*Vareniki with strawberry*

200/30 гр **185 Р**

## ВАРЕНИКИ С ЧЁРНОЙ СМОРОДИНОЙ

*Vareniki with blackcurrant*

200/30 гр **185 Р**





### БЕФСТРОГАНОВ

*Beef stroganoff with mushrooms and mashed potatoes / buckwheat*

150/150/3 гр **359 р**

Говядина с грибами, тушёная в сливках с луком и зеленью, подаётся с гарниром на выбор: гречка с маслом / картофельное пюре

*Beef with mushrooms stewed in cream with greens and onions, served with a side dish of your choice: buckwheat with butter or mashed potatoes*



### ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

*Chicken shish kebab*

150/100/45 гр **325 р**

С жареным картофелем, маринованным луком, аджикой из свежих овощей собственного приготовления

*With fried potatoes, marinated onions, homemade ajika of fresh vegetables*

### БИФСТЕКС С ЯЙЦОМ

*Beef steak with egg and mashed potatoes*

150/150/40 гр **359 р**

Сочное мясо свинины и говядины с луком и обжаренным яйцом, подаётся с картофельным пюре, малосолеными огурчиками, салатом из свежей капусты

*Juicy pork and beef with onions and fried egg, is served with mashed potatoes, low-salt cucumbers and fresh cabbage salad*





НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ  
С СОУСОМ И ПОПКОРНОМ

*Chicken nuggets with chili  
mayo sauce and popcorn*

125/30 гр **225 P**



ДРАНИК С ГОВЯДИНОЙ  
И ГРИБНЫМ СОУСОМ

*Potato pancake with beef  
and mushroom sauce*

250 гр **318 P**



ЛАВАШ

*Lavash*

100 гр **39 P**

ХЛЕБ

*Wheat, rye bread*

Пшеничный / Ржаной  
40 гр **8 P**





ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ КУРИЦЫ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

*Chicken meatballs with potato  
wedges in cream sauce*

240 гр **325 Р**

Подаются со свежими томатами и огурцами

*Served with fresh tomatoes and cucumbers*



КУРИНАЯ ОТБИВНАЯ  
В БАРХАТНОЙ ПАНИРОВКЕ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*Delicious chicken fillet  
with mashed potatoes*

120/143 гр **318 Р**

*Chicken fillet in breading  
with mashed potatoes*



ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Veal «Odzhanuri»*

300 гр **355 Р**

Говядина, картофель, томаты, лук репчатый, зёрна граната, чеснок, аджика

*Veal, potatoes, tomatoes, onions,  
pomegranate grains, garlic, ajika*





### ТОРТ МЕДОВЫЙ

*Honey cake*

120 гр **199 Р**



### КОЛБАСКА ШОКОЛАДНАЯ

*Chocolate sausage*

100/20 гр **105 Р**

С жареным арахисом  
и сливочным соусом

*With fried peanuts  
and creamy sauce*



### САЛАТ «ФРУКТОВЫЙ»

*Fruit salad*

200 гр **145 Р**

Яблоко, банан, киви,  
апельсин, сливочный соус

*Apple, banana, kiwi,  
orange, creamy sauce*

### ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

*Apple Strudel*

50/84 гр **225 Р**

С карамелью, мороженым,  
топингом и лимонным соусом

*With caramel, icecream,  
topping and lemon sauce*





**БРАУНИ  
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

*Brownie with walnuts*

120/40 гр **228 Р**

Американский шоколадный пирог с грецким орехом. Подается с шариком мороженого

*American chocolate cake with walnuts. Served with a ball of icecream*



**ТИРАМИСУ**

*Tiramisu*

150/4 гр **259 Р**

Сыр «Маскарпоне», бисквит «Савоярди», пропитанный кофейным сиропом, сливки, какао

*mascarpone cheese, savoiardi biscuit, cream, cocoa*



**МАФФИН**

*Muffin*

120 гр **115 Р**

Шоколадный / Черничный

*Blueberry, chocolate*



**ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН  
С МОРОЖЕНЫМ**

*Chocolate fondant with icecream*

110 гр **228 Р**



**МОРОЖЕНОЕ**

*Assorted icecream*

50 гр (1шарик) **55 Р**

На выбор: Сливочное / Клубничное / Шоколадное

*Cream / Strawberry / Chocolate*

**ТОППИНГ**

*Topping of your choice*

10 гр **29 Р**

На выбор: Шоколадный / Клубничный / Карамельный

*Chocolate / Strawberry / Caramel*

**ОРЕХИ ЖАРЕННЫЕ**

*Fried nuts*

10 гр **35 Р**

Арахис / Фундук

*Peanuts / Hazelnuts*





# Десерты

## Desserts

### ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

*Assorted fruit plate*

120/4 гр **135 Р**

Яблоки, киви, банан, апельсин,  
попкорн, зёрна граната

*Apple, kiwi, banana, orange,  
popcorn, pomegranate grains*



### МОРКОВНЫЙ

*Carrot cake with nuts, candied  
fruits and buttercream*

110/40 гр **225 Р**

С цукатами, грецким орехом  
и воздушным сливочным  
кремом



### КРАСНЫЙ БАРХАТ

*Red velvet*

120 гр **219 Р**

Бисквитные коржи  
со сливочно-сырным кремом

*Biscuit cake with cheesy  
cream filling*

### ФИРМЕННЫЙ ТОРТ «КИНЗА»

*«Kinza» special cake*

100/20 гр **195 Р**

Медовые коржи, прослоённые  
сгущённым молоком и сметаной,  
поливается шоколадным топпингом

*Honey cake with condensed  
milk and sour cream, served  
with chocolate topping*

### НАПОЛЕОН

*Napoleon*

100/20 гр **219 Р**

Слоёное пирожное с нежным кремом

*Puff pastry cake with soft cream filling*






**ЧИЗКЕЙК**

*Cheesecake*

100/20 гр **225 P**

Клубничный / Карамельно-шоколадный /  
Нью-Йорк / Красный бархат

«Strawberry» / «Caramel and chocolate» /  
«New York» / «Red velvet»



**ЧАК-ЧАК**

*Chac-chak*

100/15/2 гр **135 P**

Восточная сладость

—  
*Special oriental  
dessert*



**ЖАРЕННОЕ МОЛОКО**

*Fried milk*

150/50/2 гр **178 P**

Фирменный десерт от шеф-повара!  
Подаётся со сгущённым молоком

—  
*Served with condensed milk*



**CHEF'S  
SPECIAL  
DESSERT!**





# Кофе

Coffee

“ Согласно одной легенде, история кофе начинается с дельца Омара. Он был одним из самых уважаемых врачей своего времени и вел исследовательские работы, выявляя все новые лекарства. Таким образом, в поле его зрения попали плоды кофейного дерева. Омар стал назначать их как средство, помогающее от головной боли и несварению желудка. А впоследствии напиток уже стали употреблять не для лечения, а ради удовольствия.

ЭСПРЕССО

*Espresso*

40/5 мл **85 Р**

КАПУЧИНО

*Cappuccino*

190/10 мл **165 Р**

ДАБЛ КАПУЧИНО

*Double Cappuccino*

325/10 мл **219 Р**

ДОПИО

*Doppio*

80/5 мл **105 Р**

САВОЯРДИ-КАРАМЕЛЬ

*CARAMEL SAVOIRARDI*

300/25/10 гр **219 Р**

КАРАМЕЛЬ С МАРШМЕЛЛОУ

*CARAMEL MARSHMALLOW*

300/25/10 гр **219 Р**

ЛАТТЕ ИМБИРНО-ПРЯНИЧНЫЙ

*GINGERBREAD LATTE*

211/15/10 гр **189 Р**

ЧИЗИ ЛАТТЕ

*CHEESY LATTE*

260/15/10 гр **225 Р**





# FLAVORED COFFEE

\* Ароматный кофе

## ГЛАССЕ

*Glace iced coffee*

100/50/10 мл **169 Р**

## АМЕРИКАНО

*Americano*

150/10 мл **135 Р**

## ЛАТТЕ КЛАССИЧЕСКИЙ

*Classic Latte*

192/90 мл **175 Р**

## ЛАТТЕ С СИРОПОМ

*Latte with syrup*

200/20/10 мл **185 Р**

Ваниль / шоколад / карамель / орех

*Vanilla / chocolate / caramel / hazelnut*

## РАФ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

**ORANGE RAF**

300 гр **225 Р**

## РАФ С АРАХИСОВОЙ ПАСТОЙ

**PEANUT BUTTER RAF**

300 гр **225 Р**

## ФРУТОЧИНО ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

**GRAPEFRUIT FRUITTOCCINO**

265 гр **219 Р**

## РАФ СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ

**SALTED CARAMEL**

300 гр **225 Р**





# Фирменные напитки

Special Drinks

МИЛК ШЕЙК  
КЛУБНИЧНЫЙ  
«ФЕРРЕРО  
РОШЕ»  
«FERRERO ROCHER»  
MILKSHAKE  
235/25 мл **239 Р**

МИЛК ШЕЙК  
«РАФАЭЛЛО»  
«RAFFAELLO» MILKSHAKE  
225/20 мл **209 Р**

МИЛК ШЕЙК  
С ПЕЧЕНЬЕМ  
И ШОКОЛАДНОЙ  
КРОШКОЙ  
MILK SHAKE WITH  
COOKIES AND CHOCOLATE  
CRUMBS  
235/15 мл **218 Р**

МИЛК ШЕЙК  
«КИВИ-КОЛАДА»  
«KIWI-COLADA»  
MILKSHAKE  
260/20 мл **209 Р**





**КАКАО С МАРШМЕЛЛОУ***Cocoa with marshmallow*194/15 мл **155 P****ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД  
С M&M'S***Hot chocolate  
with M&M's*100/7 мл **159 P****КЛАССИЧЕСКИЙ  
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ***Classic milkshake*250 мл **149 P**Мороженое пломбир,  
молоко*Ice cream, milk***МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ***Assorted milkshakes*250 мл **169 P**Шоколадный / ванильный /  
карамельный / лимонный /  
клубничный / банановый /  
вишнёвый и другие*Chocolate / vanilla / caramel /  
strawberry / lemon / banana /  
cherry*

# milkshake

**МИЛК ШЕЙК  
«ПЕРСИК-  
МАРАКУЙЯ»****«PEACH-MARACUJA»  
MILKSHAKE**245/10 мл **198 P****МИЛК ШЕЙК  
«РАДУЖНЫЙ  
ЕДИНОРОГ»****«RAINBOW UNICORN»  
MILKSHAKE**330 мл **218 P**Взрывное сочетание  
смородины, сиропа  
бабл-гам и мороженого*Mind-blowing mix  
of blackcurrant, bubble gum  
syrup and icecream***КОКТЕЙЛЬ  
«ГОРЯЧИЙ АПЕЛЬСИН»  
С МЁДОМ И КОРИЦЕЙ****«HOT ORANGE» COCKTAIL WITH  
HONEY AND CINNAMON**250 мл **185 P****ГЛИНТВЕЙН  
АЛКОГОЛЬНЫЙ****MULLED WINE**250 мл **229 P****ГЛИНТВЕЙН  
БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ****NON-ALCOHOLIC MULLED WINE**250 мл **155 P**

На основе яблочного или вишнёвого сока

*With apple juice, with cherry juice*



# Безалкогольные напитки

Soft Drinks

## ЛИМОНАД КЛУБНИЧНЫЙ STRAWBERRY LEMONADE

250/1000 мл

**135/540 Р**

## ЛИМОНАД АПЕЛЬСИНОВЫЙ ORANGE LEMONADE

250/1000 мл

**135/540 Р**

## ЛИМОНАД ОГУРЕЧНЫЙ CUCUMBER LEMONADE

250/1000 мл

**135/540 Р**



### СОКИ

*Juice*

250/1000 мл **79/315 Р**

Яблоко / томат / апельсин / ананас / персик / вишня / грейпфрут / мультифрукт

Apple / tomato / orange / pineapple / peach / cherry / grapefruit / multifruit

### КВАС

*Kvass*

250 мл **55 Р**

### КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

*Compote*

250/1000 мл **65/260 Р**

### НАПИТОК «ОБЛЕПИХОВЫЙ»

*Buckthorn drink*

250/1000 мл **75/300 Р**

### МОРС БРУСНИЧНЫЙ

*Cowberry drink*

250/1000 мл **75/300 Р**

### ЭВЕРВЕСС

ЛЕМОН ЛАЙМ/  
АПЕЛЬСИН/  
БЛЭК РОЯЛ

*Evervess lemon lime/  
Orange/Black Royal*

250/500 мл **159/159 Р**

### АДРЕНАЛИН РАШ

*Adrenaline Rush*

250 мл **219 Р**

### АЙРАН

*Ayran*

250 мл **69 Р**

Напиток собственного приготовления с зеленью и свежими огурцами

Self made drink with greens and fresh cucumbers



## СОКИ СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ FRESH JUICES

ФРЕШ АПЕЛЬСИНОВЫЙ

*Fresh orange juice*

250 мл **249 Р**

ФРЕШ ЯБЛОЧНЫЙ

*Fresh apple juice*

250 мл **249 Р**

ФРЕШ МОРКОВНЫЙ  
СО СЛИВКАМИ

*Fresh carrot juice  
with cream*

250/10 мл **249 Р**

ФРЕШ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

*Fresh grapefruit juice*

250 мл **259 Р**

ЛИМОНАД  
ОБЛЕПИХОВЫЙ  
BUCKTHORN LEMONADE

250/1000 мл

**135/540 Р**

ЛИМОНАД  
КЛАССИЧЕСКИЙ  
CLASSIC LEMONADE

250/1000 мл

**135/540 Р**

НАПИТОК  
«ТАРХУН»  
«TARHUN» DRINK

250/1000 мл

**145/580 Р**

ФИТНЕС СМУЗИ  
«ТРИ ЦИТРУСА»  
FITNESS SMOOTHIE «THREE CITRUSES»

400 мл **225 Р**

Грейпфрут, апельсин, лайм,  
грейпфрутовый сок, апельсиновый сок

*Grapefruit, orange, lime,  
grapefruit juice, orange juice*



ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК  
СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
СОСТОИТ ИЗ ЗЕЛЕНИ ТАРХУНА,  
СПРАЙТА С ДОБАВЛЕНИЕМ МИТЫ,  
ЛИМОНА И КУБИКОВ ЛЬДА

REFRESHING SELF MADE DRINK  
MADE OF TARHUN GREENS,  
SPRITE WITH MINT,  
LEMON AND ICE CUBES

ФИТНЕС СМУЗИ  
СО СВЕЖИМИ  
ФРУКТАМИ  
И СЕЛЬДЕРЕЕМ  
FITNESS SMOOTHIE  
WITH FRESH FRUITS  
AND CELERY

400 мл **229 Р**

ВОДА «КИНЗА»

*water «Kinza»*

500 мл **59 Р**

Негазированная

*Still*

НАРЗАН

*Narzan*

500 мл **139 Р**

АКВА МИНЕРАЛЕ

*Aqua Minerale*

500 мл **109 Р**

Газированная / негазированная

*Sparkling / still*

ЛИМОНАД  
МАЛИНОВОЕ  
АРИГАТО

*Raspberry arigato*

*lemonade*

250/1000 мл

**165/660 Р**





# Домашний чай

Homemade Tea

ЧАЙ С МАРАКУЕЙ,  
ЛЕМОНГРАССОМ И МЯТОЙ  
*Maracuja tea with lemongrass  
and mint*

600 мл 285 Р

ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ  
И ФИНИКАМИ

*Rosehip tea with dates*

600 мл 239 Р

ЧАЙ ФИРМЕННЫЙ  
ТАЁЖНЫЙ С КЕДРОВЫМИ  
ОРЕШКАМИ И РОЗМАРИНОМ

*Special «Tinga» tea with cedar  
nuts and rosemary*

600 мл 239 Р

ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ,  
КЛУБНИКОЙ И МЯТОЙ  
*Rosehip tea with strawberry  
and mint*

600 мл 239 Р

МАТЧА GREEN ЛАТТЕ

*Matcha green latte*

300 мл 229 Р

Чай матча является богатым источником антиоксидантов, заряжает энергией, поднимает настроение, способствует улучшению памяти и концентрации внимания

ИВАН-ЧАЙ С ЧЁРНОЙ  
СМОРОДИНОЙ  
И СМОРОДИНОВЫМ ЛИСТОМ  
*Blooming Sally tea  
with blackcurrant berries  
and leaves*


600 мл 239 Р

ЧАЙ ГРЕЧИШНЫЙ  
С ОБЛЕПИХОЙ

*Buckwheat tea  
with sea buckthorn*

600 мл 239 Р






ЧАЙ С РОМАШКОЙ, МЯТОЙ  
И СИРОПОМ ИМБИРНЫЙ  
ПРЯНИК

*Chamomile tea with mint  
and gingerbread syrup*

600 мл **229 Р**




СБИТЕНЬ СИБИРСКИЙ  
*Traditional Siberian "Sbiten"*

600 мл **239 Р**


Корица, гвоздика, имбирь,  
кардамон, шишки хмеля, мёд, перец,  
солодка, ягоды можжевельника

*Cinnamon, clove, ginger,  
cardamom, hops, honey, pepper,  
licorice and juniper*



ЧАЙ «ЗИМНЯЯ ВИШНЯ»  
*«Winter cherry» tea*


600 мл **239 Р**



ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ,  
КЛЮКВЕННЫМ СИРОПОМ  
И ОБЛЕПИХОЙ

*Thyme tea with buckthorn  
and cranberry syrup*

600 мл **239 Р**



ЧАЙ С ИМБИРЕМ  
И ЛИМОНОМ

*Lemon and ginger tea*

600 мл **229 Р**



# Чай

Tea

1000/20 гр **В ЧАЙНИКЕ**

**189 Р** *in a teapot*

**МОЛОЧНЫЙ УЛУН**

MILKY OOLONG

**АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК**

ENGLISH BREAKFAST

**РОЙАЛ ЭРЛ ГРЕЙ**

ROYAL EARL GREY

**АРАБИШЕР ШЕЙХ**

ARABISCHER SHEIK

**СЕНЧА СЕНПАЙ**

SENCHA SENPAI

**ЖАСМИН ТИНГ ЮАНЬ**

JASMINE TING YUAN

**ГРЮН МАТИНЭ**

GRUN MATINEE

**РОЙБУШ КЛУБНИКА**

СО СЛИВКАМИ

ROOIBOS STRAWBERRY CREAM

**РОЙБУШ КРЕМ-КАРАМЕЛЬ**

ROOIBOS CARAMEL CREAM

**ЖЕНЬШЕНЕВАЯ ДОЛИНА**

GINSENG VALLEY

**ПУЭР АН-БАО**

PUERH AN BAO

**ДЖИНЖЕР БРИЗ**

GINGER BREEZE

**УАЙЛД БЭРРИЗ**

WILD BERRIES

200/10 гр **В ЧАШКЕ**

**65 Р** *In a cup*

**В АССОРТИМЕНТЕ:  
ЗЕЛЁНЫЙ / КРАСНЫЙ /  
ЧЁРНЫЙ**

ASSORTED : GREEN / RED / BLACK



# Закуски к пиву

— Beer Snacks —

## КОПЧЁНЫЙ

*«Kopcheniy» beer set*

230/30 гр **269 Р**

Набор из подкопчёных колбасок, копчёного сыра, картофельных шариков и чесночных греноч, подаётся с чесночным соусом

*Slightly smoked sausages, smoked cheese, potato balls and garlic rusks. Served with garlic sauce*



## ПИВНОЙ

*Beer nibble*

230/30 гр **379 Р**

Рыбные палочки, кольца кальмаров, сыр жареный во фритюре, копчёный сыр, подаётся с чесночным соусом

*Fish sticks, squid sticks, fried cheese and smoked cheese. Served with garlic sauce*







## СЫТНЫЙ

«Sitniy» beer set

210/30 гр **278 Р**

Набор из мини-чебуреков с мясом, подкопчёных колбасок, гренок чесночных, картофельных шариков, подаётся с чесночным соусом

*Mini chebureks, slightly smoked sausages, garlic rusks and potato balls. Served with garlic sauce*



## BEER SNACKS

### ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ С СОУСОМ «БЛЮ ЧИЗ»

*Garlic rusks with «Blue Cheese» sauce*

100/30 гр **179 Р**

### ФИРМЕННАЯ ЗАКУСКА ЧЕБУРЕЧНЫЕ КРИСПЫ С СОУСОМ «СМЕТАННО-ОГУРЕЧНЫЙ» И «ЧИЛИ С МАЙОНЕЗОМ»

*Special snack : Cheburek crisps with 2 sauces*

80/30/30 гр **85 Р**

### РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ С СОУСОМ «ТАР-ТАР»

*Fried fish sticks with tartar sauce*

120/30 гр **155 Р**

### ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ «БАРБЕКЮ»

*Spicy chicken wings with BBQ sauce*

140/30 гр **255 Р**



## КОМПАНЕЙСКИЙ

Big beer company

345/30 гр **385 Р**

Набор из куриных крыльев, гренок с сыром, картофеля айдахо, пельмешек фри, подаётся с чесночным соусом

*Chicken wings, rusks with cheese, Idaho potatoes and fried dumplings. Served with garlic sauce*



# Пиво

## Beer

### РАЗЛИВНОЕ ПИВО DRAUGHT BEER

#### ФИРМЕННОЕ «КИНЗА»

«Kinza»

300/500 мл **125/199 Р**

Светлое, нефильтованное, 4,0%

—  
*Special light beer unfiltered*

#### ФИРМЕННОЕ «КИНЗА»

«Kinza»

300/500 мл **135/219 Р**

Тёмное, нефильтованное, 4,7%

—  
*Special dark beer unfiltered*

#### ЖИГУЛЁВСКОЕ БОЧКОВОЕ

*Zhigulevskoe*

300/500 мл **99/159 Р**

Светлое, фильтрованное, 4,8%

—  
*Light filtered beer*

### БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО ALCOHOL-FREE BEER

#### БАД

*BUD*

330 мл **165 Р**

Светлое, 0%

—  
*Light beer*

### БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО BOTTLED BEER

#### ЭФЕС ПИЛСНЕР

*Efes Pilsener*

450 мл **189 Р**

Светлое, 5%

—  
*Light pilsner beer*

#### ЭССА

*Essa*

500 мл **229 Р**

Лайм и мята / Ананас и грейпфрут, 6,5%

—  
*Lime and mint / Pineapple and grapefruit*

#### ВЕЛКОПОПОВИЦКИЙ КОЗЕЛ

*Velkopopovický Kozel*

500 мл **239 Р**

Тёмное, 3,7%

—  
*Dark beer*

ПИВНАЯ БАШНЯ 3 Л  
(ЛЮБОЕ ПИВО СО СКИДКОЙ 10%)

3 LITRES  
ANY BEER AT 10% DISCOUNT)

### ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА CHEWING GUM

1 шт. **50 Р**



## ВЕРМУТ VERMOUTH

МАРТИНИ БЬЯНКО / РОССО /  
РОЗАТО / ФИЕРО / ЭКСТРА ДРАЙ

*Martini Bianco / Rosso /  
Rosato / Fiero / Extra dry*

40 мл **155 Р**



## ИГРИСТЫЕ ВИНА SPARKLING WINE

МАРТИНИ АСТИ

*Martini Asti D.O.C.G.*

750 мл **2880 Р**

Италия

Italy

МАРТИНИ ПРОСЕККО

*Martini Prosecco D. O. C.*

750 мл **2880 Р**

Италия

Italy

АБРАУ ДЮРСО

*Abrau Durso*

750 мл **1350 Р**

Россия, полусладкое /  
полусухое / брют

*Russia semi-sweet /  
semi-dry / brut*

ЛАМБРУСКО ДЭЛЬ  
ЭМИЛИЯ

*Lambrusco Dell Emilia*

750 мл **1300 Р**

Италия, жемчужное  
белое полусладкое

*Italy semi-sweet white*

ЛАМБРУСКО ДЭЛЬ  
ЭМИЛИЯ

*Lambrusco Dell Emilia*

750 мл **1300 Р**

Италия, жемчужное  
розовое полусладкое

*Italy pink semi-sweet*

РОССИЙСКОЕ  
ШАМПАНСКОЕ

*Russian champagne*

750 мл **770 Р**

Россия, полусладкое

*Russia semi-sweet*



## ВИНО ДОМАШНЕЕ HOMEMADE WINE

БЕЛОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ / СУХОЕ

*White semi-sweet / dry*

125/500/1000 мл

**135/525/1050 Р**

КРАСНОЕ  
ПОЛУСЛАДКОЕ / СУХОЕ

*Red semi-sweet / dry*

125/500/1000 мл

**135/525/1050 Р**





# Вино

Wine

## АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

*Alazanskaya Dolina*

125/750 мл **255/1490 Р**

Грузия, белое  
и красное полусладкое

—  
*Georgia, white  
and red semi-sweet*

## САПЕРАВИ

*Saperavi*

750 мл **1570 Р**

Грузия, красное сухое

—  
*Georgia, dry red*

## ЦИНАНДАЛИ

*Tsinandali*

750 мл **1750 Р**

Грузия, белое сухое

—  
*Georgia, white dry*

## КИНДЗМАРАУЛИ

*Kindzmarauli*

750 мл **1870 Р**

Грузия, красное полусладкое

—  
*Georgia, semi-sweet red*

## ДЕЛИССИМО

*Delissimo*

125/750 мл **315/1850 Р**

Италия, белое  
и красное полусладкое

—  
*Italy, white and red semi-sweet*

## КАСА ГРАНДЕ

*Kasa Grande*

125/750 мл **255/1490 Р**

Испания, белое  
и красное полусладкое, сухое

—  
*Spain, white  
and red semi-sweet, dry*

## ВАЛЬЖАН

*Valjean*

125/750 мл **275/1590 Р**

Франция, белое и красное сухое

—  
*France, white and red dry*

## АНУКА БЕЙ СОВИНЬОН БЛАН

*Anuka Bay Sauvignon Blanc*

750 мл **2450 Р**

Новая Зеландия, белое сухое

—  
*New Zealand, white dry*

## НОРТЕ ВИНЬЮ ВЕРДЕ МАНУЭЛ ДА КОШТА КАРВАЛЬЮ ЛИМА ЭТ ФИЛЬЮШ

*Norte Vinho Verde DOC Manuel  
da Costa Carvalho Lima Et Filhos*

750 мл **2100 Р**

Португалия, белое полусухое

—  
*Portugal, white semi-dry*

## ПИНО ГРИДЖО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЯ

*Pinot Grigio del Venezia*

750 мл **1650 Р**

Италия, белое сухое

—  
*Italy, white dry*

## МУСКАТ

*Muscat*

125/750 мл **159/950 Р**

Крым, белое полусладкое

—  
*Crimea, semi-sweet white*

## САПЕРАВИ

*Saperavi*

125/750 мл **159/950 Р**

Крым, красное полусладкое

—  
*Crimea, semi-sweet red*









Чебуреки  
с любовью





