



КЕШБЭК ДО 10%

по карте лояльности*

1000 БОНУСОВ – В ПОДАРОК В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
СПИСАТЬ БОНУСАМИ – ДО 15% ЗАКАЗА



Патари

перчини
пицца паста

перчини

GRILL
WINE

ПЕРЧИНИ
НА ОГНЕ ИТАЛЬЯНСКОЙ

ДОМ
НИНО

БАЛАНС
БОНУСОВ
УЗНАТЬ

ЗДЕСЬ

* ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ У ВАШЕГО ХОЗЯИНА СТОЛА
Перчини, Дом Нино, Хокку, Патари, Пахвали, Русико,
Где нас нет, Кэрри, DuPain, Lunasole, Harat's pub

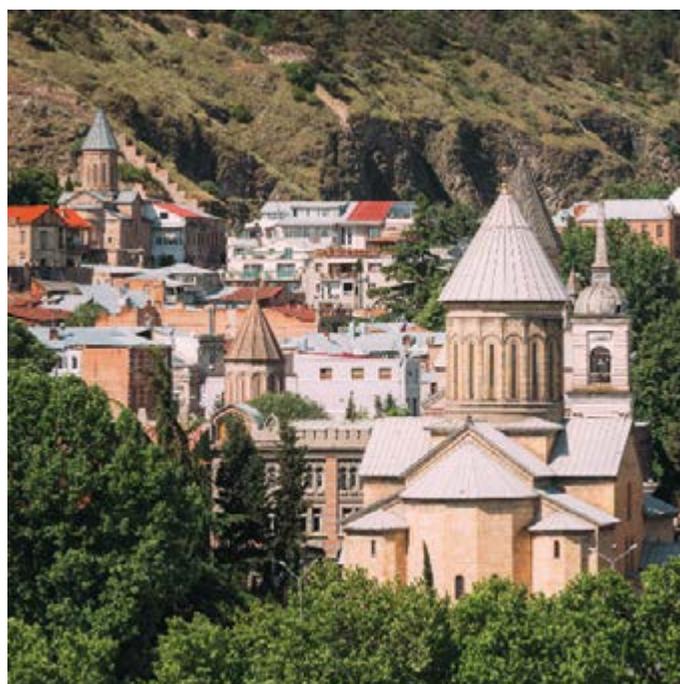
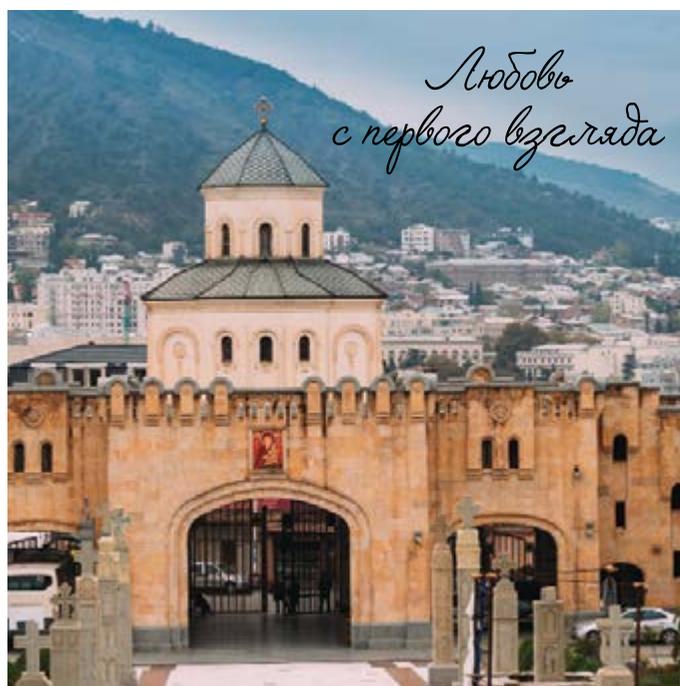


Дом там, где ждут!» — так говорила моя бабушка. «Где тебя всегда согреют и накормят, где разделят с тобой свежий хлеб и бутылочку лучшего домашнего вина!» Вспоминая её слова, я каждый раз не перестаю удивляться, как мудро звучат столь важные ценности. Когда я впервые приехала в Самару, я была поражена той природой, которая так напомнила мне грузинские горы Тбилиси, окружавшие меня с самого детства. Я сразу почувствовала себя как дома — легко, радостно и душевно. И эта душевность наполняет меня счастьем каждый день при встрече с местными жителями, моими любимыми гостями Дома Нино, которых уже считаю своими добрыми друзьями! Добро пожаловать, мои дорогие! Жду вас каждый день!

P.S. Дорогой гость, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему Хозяину стола при заказе блюд.

ЖДУ ВАС

Нино С.



Авторские чаи

Завтраки у Нино

Салаты

Холодные закуски

Горячие закуски

Закуски на компанию

Хинкали

Выпечка

Супы

Горячие блюда

Мангал

Соусы

Гарниры

Десерты и варенья

Чай и кофе

Напитки

Коктейльная карта

Крепкий алкоголь

Вино

Торты от Нино

Таблица калорийности

Дорогие гости, если у вас есть аллергия на какой-либо продукт либо непереносимость определенных ингредиентов, пожалуйста, предупредите об этом вашего Хозяина стола. Меню является рекламной продукцией ресторана. Документ со сведениями о пищевой ценности готовой продукции: калорийности, содержании белков, жиров, углеводов — находится в уголке потребителя и предоставляется по первому вашему требованию.

AL — содержит орехи/мед/ракообразные



**МАНГО
С ХУРМОЙ**

AL

**ЯБЛОЧНЫЙ
С ВИШНЕЙ
И МИНДАЛЕМ**

500 мл **450.-**

Авторские чаи от Нино

осень - зима

new

AL

**ГРАНАТОВЫЙ
С АПЕЛЬСИНОМ**



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

Глинтвейн

new

AL

ГРУША-ИНЖИР

205 мл

безалкогольный **370.-**

алкогольный **410.-**

с красным полусладким вином

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ЗАВТРАКИ

проведите утро в Грузии
с чашкой американо в подарок

с 9:00 до 12:00
в будни

с 10:00 до 14:00
в выходные



ЯИЧНИЦА С БЕКОНОМ

с ветчиной, болгарским перцем, подпеченным томатом. Украшаем зеленью

188 г

370.-

ОМЛЕТ С ЛОСОСЕМ

со свежими огурцами, соусом на основе сыра Креметто и сметаны, с добавлением укропного масла. Украшаем зеленью и цветками василька

212 г

450.-





**ПЕНОВАНИ С ВЕТЧИНОЙ
И СЫРОМ**

150 г
270.-



**ДРАНИК
С ЛОСОСЕМ**

и красной икрой. Подаем с отварным яйцом, свежей зеленью, соусом на основе творожного сыра. Украшаем микрозеленью

220 г
620.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)



**КАША
ОВСЯНАЯ**

на классическом

300 г

190.-

на альтернативном

300 г

250.-

**КАША
РИСОВАЯ**

ЗАКАЖИТЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНО
.....

БАНАН / МЕД / ОРЕХ МИНДАЛЬ + 100 Р

КУРАГА / МАЛИНОВОЕ ВАРЕНЬЕ + 150 Р

КЛУБНИКА + 250 Р

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)

СЫРНИКИ

с вишнёвым конфи и сливочным соусом. Украшаем цветками василька

230 г

450.-



*В новом протении
от моего шеф-повара!*

ГРУЗИНСКИЕ ОЛАДЫ

AL

с воздушным сливочным кремом тирамису на основе маскарпоне с цитрусовыми нотками. Украшаем клубникой и ореховым кранблом

240 г

590.-

სალათები САЛАТЫ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ОТ НИНО

Салат с хрустящим жареным сыром сулугуни, виноградом и томатами черри, салатными листьями и ежевичным соусом

200 г

495.-





САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ

Овощной салат с томатами, сочными огурцами, красным луком и зеленью. С классической заправкой – кахетинским маслом или с добавлением грецких орехов

270 г
430.-



AL

АЦЕЦИЛИ

Пряный грузинский салат с жареными баклажанами, печеным болгарским перцем и грецким орехом. Подаем с красным луком, свежей зеленью и говяжьей грудинкой. Заправляем томатным соусом. Сверху посыпаем зернами граната

185 г
510.-



С ГЕБЖАЛИЕЙ

Салат с тремя видами томатов и грузинским сыром гевжалией, красным луком, ароматной зеленью. Заправляем кахетинским маслом

230 г
370.-



ЦЕЗАРЬ ПО РЕЦЕПТУ НИНО С ЦЫПЛЕНКОМ

AL

Маринованный в грузинской аджике цыплёнок с салатом Ромэн, томатами, копчёным сулугуни и крутонами. Заправляем соусом Цезарь в грузинском прочтении

220 г

540.-



ЦЕЗАРЬ ПО РЕЦЕПТУ НИНО С КРЕВЕТКАМИ

AL

Тигровые креветки с салатом Ромэн, томатами, копченым сулугуни и крутонами. Заправляем соусом Цезарь в грузинском прочтении

190 г

640.-



С КОЗЬИМ СЫРОМ

(AL)

Маринованная в домашнем ткемали свекла с мягким кремом из козьего сыра

250 г
470.-

КАЗБЕК С ШАШЛЫЧКОМ

Салат с шашлыком из свинины, домашними маринованными огурцами, отварным картофелем, красным луком, зеленью и перепелиным яйцом. Заправляем домашним майонезом и грузинской аджикой

250 г
570.-



С ЦЫПЛЁНКОМ НА МАНГАЛЕ

Цыплёнок с шампиньонами, корнишонами, картофелем пай, копченым сулугуни и зеленью. Заправляем фирменным сливочным соусом

220 г
530.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Салат из жареных баклажанов со свежими томатами на подушке из сырного мусса. Подаем с гранатовым соусом и красным луком. Заправляем зеленым маслом, украшаем свежей зеленью и зернами граната

250 г

470.-

БАСТУРМА С БАКЛАЖАНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Салат с бастурмой, свежими и вялеными томатами. Подаем с сырным муссом и баклажановым вареньем. Заправляем маслом

170 г

610.-



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ცივი კერძები

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны – моя страсть. Могу есть их ежедневно и не понимаю, как они могут надоест. Сочные и нежные, баклажаны – один из главных ингредиентов грузинской кухни.

ბადრიჯნის რულეტი

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

AL

С начинкой из нежного сливочного сыра с чесноком и вялеными томатами, кинзой и грузинскими специями. Украшаем грецким орехом, зернами граната и кинзой. Подаем с соусом мацони

155/40 г

430.-

ПХАЛИ ИЗ ТЫКВЫ

AL

С грецкими орехами, острым перцем чили, маринованным болгарским перцем, луком и кинзой

125 г

270.-

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

AL

С грецкими орехами, кинзой, чесноком и луком

125 г

270.-

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

AL

С грецкими орехами, луком, кинзой, чесноком и специями

125 г

295.-

კერძების ასორტი კერძები

ЗАКУСКИ

НА КОМПАНИЮ

ქართული ასორტი

ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

Три вида пхали, джонджоли, молодой имеретинский сыр, сыр паутинка с мягким надуги, кукурузная лепешка мчади

560 г

970.-



AL

Все холодные овощные закуски объединены общим названием – пхали. Умелая грузинская хозяйка может приготовить пхали и из свекольной ботвы, и из тыквы. Мои любимые – из шпината. Главный же ингредиент в пхали – правильно приготовленная ореховая заправка из самых хороших грецких орехов. Орехи должны быть светлыми, маслянистыми и не горчить. Я всегда покупаю их на рынке у знакомого старичка.

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)

СБОР ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ ОТ 8 ЧЕЛОВЕК

1 человек

250.-

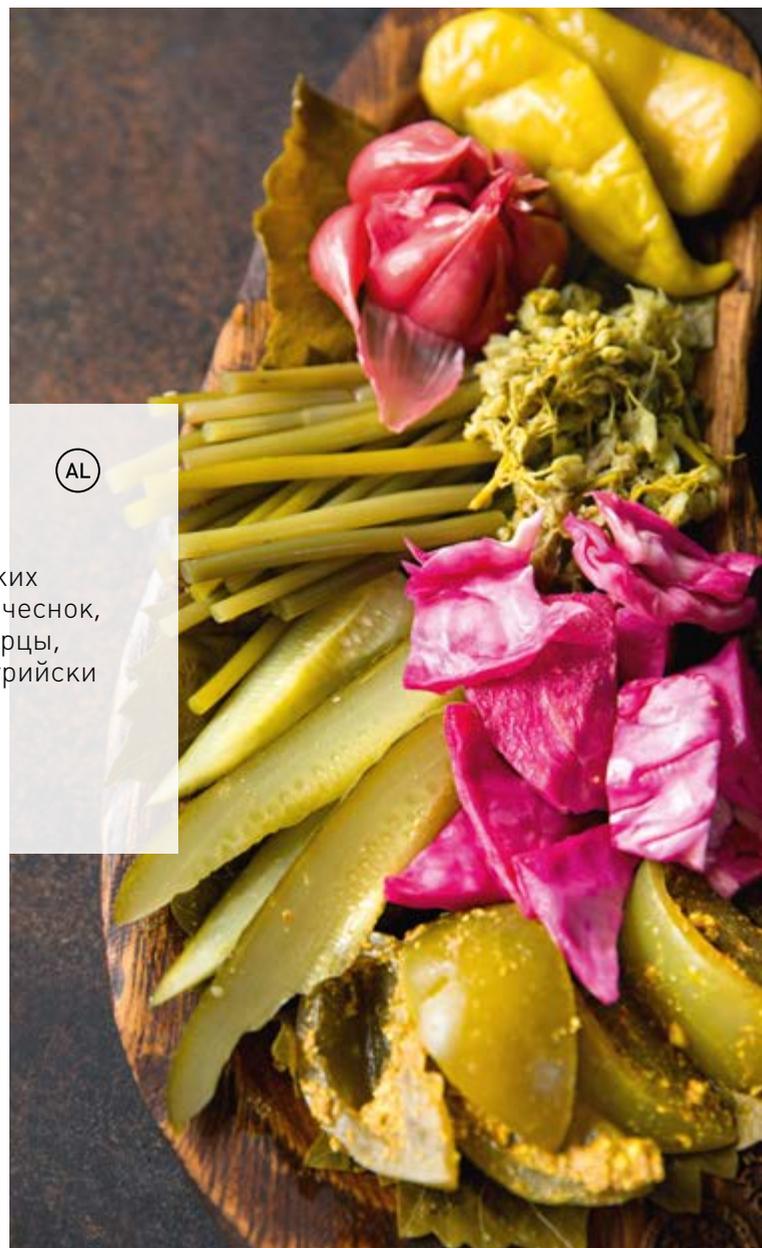
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованные в грузинских специях зелёные томаты, чеснок, джонджоли, черемша, огурцы, перец чили, капуста по-гурийски

480 г

690.-

AL



СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Овощи с зеленью и соусом мацони

250/40 г

490.-



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

400/40 г

670.-



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола



СЕТ К ПИВУ

Охотничьи колбаски, сулугуни в беконе, картофельные дольки, наггетсы из цыплёнка и сельдь с луком

535/80 г

1200.-

ТАРЕЛКА С МЯСОМ



Буженина в грузинских специях, рулет из цыплёнка с ореховой начинкой, отварное свиное сердце. Подаем с грузинской аджикой и горчицей

330 г

830.-



**вернуться
к содержанию**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ДОМАШНИЕ СЫРЫ

AL

Паутинка с мягким надуги, козий сыр, сулугуни и рамболь с грецким орехом. Подаём с курагой, грецкими орешками и апельсиновым джемом

200/40 г

630.-



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться к содержанию](#)

ცხელი კერძები

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ЧКМЕРУЛИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ



Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе чкмерули. Подаем со свежей зеленью, зернами граната и шоти

200/75 г

650.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

**вернуться
к содержанию**

СУЛУГУНИ ОТ НИНО

Обжаренный в сухарях копченый и сливочный сыр сулугуни. Подаём с ежевичным соусом

120/40 г

510.-



ЛОБИО

Фасоль, тушеная в томатах со специями и беконом. Подаём с беконом, мчади и маринованным острым перцем

400/80 г

470.-



ТОЛМА С МЯСОМ

Завернутый в виноградные листья фарш из мяса свиной лопатки и говяжьей грудинки с острым грузинским перцем, луком, чесноком, рисом и приправой уцхо-сунели. Подаём с соусом мацони

185 г

450.-



სიბკალი ХИНКАЛИ

Кто ты — горец или городской? Каждый грузин знает отличие горских хинкали от городских. Первые в начинку добавляют чёрный перец, а вторые — зелень.



В Грузии принято заказывать не менее 5 хинкали, а потом запивать их чацей

КАК ЕСТЬ ХИНКАЛИ ПРАВИЛЬНО:



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться к содержанию](#)

**ГОРОДСКИЕ
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ**

95.- / 90 г

**ГОРСКИЕ
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ**

95.- / 90 г

**ГОРОДСКИЕ
С ГОВЯДИНОЙ**

105.- / 90 г

**ГОРОДСКИЕ
С БАРАНИНОЙ**

105.- / 90 г

**AL БАТУМСКИЕ
С КРЕВЕТКОЙ
И СУДАКОМ**

140.- / 90 г

**С ТРЕМЯ
СЫРАМИ**

105.- / 85 г

С ЦЫПЛЕНКОМ

85.- / 90 г

**С ВЕШЕНКАМИ
И ШАМПИНЬОНАМИ**

110.- / 80 г

Поджарим для вас
любые хинкали +10 р.
к цене. Кроме хинкали
с тремя сырами, их принято
только варить



**вернуться
к содержанию**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ბამცხვარი ВЫПЕЧКА



ШОТИ

Национальный грузинский хлеб. Отлично сочетается со всеми грузинскими соусами и пхали

150 г

95.-



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури круглой формы с имеретинским слабосолёным сыром

420 г

510.-



ХАЧАПУРИ ПО-ОСЕТИНСКИ

Хачапури с имеретинским сыром, с фаршем из сочной говядины и зеленью

460 г

610.-



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

С имеретинским сыром внутри и снаружи. Мегрельские женщины - самые хитрые в Грузии. Именно они начали щедро посыпать хачапури сыром сверху и запекать до хрустящей корочки, чтобы мужья их больше любили

460 г

610.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

**вернуться
к содержанию**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Форма этого хачапури повторяет корабли аджарских мореплавателей, а желток символизирует солнце. Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борта и макая их в горячий сыр

350 г

530.-



[вернуться к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ЦАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

Большой хачапури на компанию.
Запекается в чаше из горного камня,
что придаёт ему особую текстуру и вкус

1050 г

1300.-



[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ХАЧАПУРИ С БУРАТТОЙ

ассорти томатов с базиликом
и пряным маслом, с шариком
холодной бурраты

390 г

720.-



[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ՏՅՆՈՒՆԻ СУПЫ

ԽԱՐՉՈ

С говяжьей грудинкой, томатами, зеленью, болгарским перцем, сельдереем и рисом

400 г

470.-



КИЗИЛОВАЯ
ВОДКА
АРМЕНИАН
ГАРДЕН

40 мл

230.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

**вернуться
к содержанию**



УХА С ЛОСОСЕМ

Ароматный суп с томатами,
картофелем и зеленью

537 г
690.-



БОЗБАШ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Ароматный суп
с чечевицей, картофелем
и томатным соусом.
Подаем с фрикадельками
из баранины.
Сверху украшаем
свежей зеленью

390 г
470.-



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ



С плавленным сыром, ароматным
чесноком и тыквенными семечками

325 г
450.-

[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола



КУРИНЫЙ СУП

Легкий бульон с филе цыпленка, домашней лапшой, перепелиным яйцом и морковью

360/20 г

295.-

БОРЩ С ЛЮБОВЬЮ

Наваристый борщ с говядиной и черносливом по классическому рецепту. Подаем с домашней сметаной, петрушкой и чесноком

350/30 г

430.-



[вернуться к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ცხელი კერძები

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ბატკნის ჩახახი 

ЧАХАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Рагу из нежной мякоти баранины с картофелем, болгарским перцем, томатами, морковью, луком и острым перцем

450 г
750.-



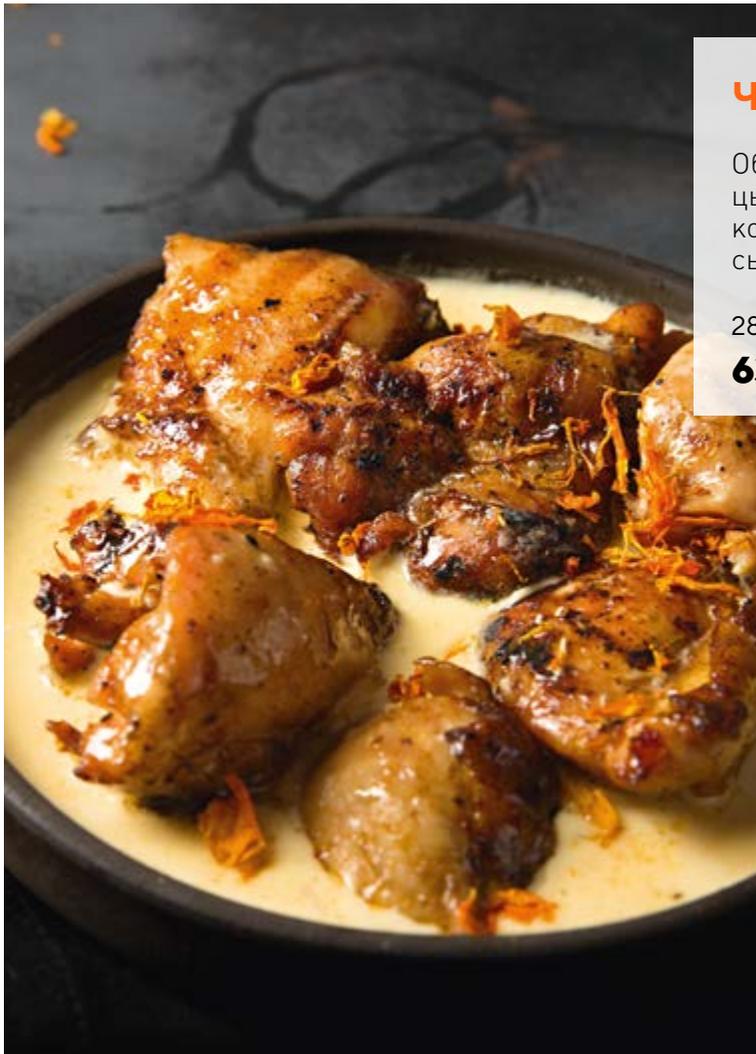
ГРУШЕВАЯ
ВЫДЕРЖАННАЯ
ЧАЧА
АНАСЕУЛИ

40 мл
340.-



ДОМАШНЯЯ
ЧАЧА

40 мл
200.-



ЧКМЕРУЛИ

Обжариваем сочное филе бедра цыпленка на мангале до хрустящей корочки и запекаем в соусе с плавленным сыром и чесноком

280 г

630.-

ЧАШУШУЛИ ПОД ХЛЕБНОЙ ШАПКОЙ

Нежная говяжья грудинка, томленная в соусе из томатов с грузинскими специями, ароматной зеленью. Запекаем под хлебной шапкой

325/48/4 г

710.-



ОДЖАХУРИ

Маринуем мякоть свинины, обжариваем с луком, сладким перцем и картофелем и тушим в пряной заправке с уксусом и специями

315 г

550.-

**вернуться
к содержанию**



КУЧМАЧИ

Обжариваем печень цыпленка, свиное сердце, говяжий рубец с луком и тушим в соусе на основе уксуса и специй

310/5/5 г

450.-

ЧАХОХБИЛИ

Тушим кусочки филе бедра цыпленка в соусе из томатов, сладкого перца, лука, чеснока, зелени и специй

260 г

510.-



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

**вернуться
к содержанию**



АДЖАРСКАЯ ФОРЕЛЬ

Маринуем речную форель в аджике, грузинских травах и запекаем с томатами черри

220 г

970.-

СЕМГА НА ГРИЛЕ

Подаем с апельсиновым соусом

130/80/40 г

1300.-



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

მწვადი МАНГАЛ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

165/90/40 г

830.-

В древности грузин, не умеющих мариновать мясо, сбрасывали со скалы. Так строго они относились к соблюдению рецептуры приготовления своих блюд. Поэтому до нашего времени дожили самые выверенные кулинарные секреты приготовления шашлыков, которые позаимствовал наш шеф-повар!

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

180/90/40 г
1250.-

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

180/90/40 г
650.-

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

195/90/40 г
670.-

ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА

180/90/40 г
595.-

[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

КЕБАБ

КЕБАБ ГОВЯДИНА

145/90/40 г
570.-

КЕБАБ БАРАНИНА

140/90/40 г
610.-

КЕБАБ СВИНИНА И ГОВЯДИНА

135/90/40 г
530.-

КЕБАБ ЦЫПЛЕНОК

150/90/40 г
470.-

[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

КОРЕЙКА НА ГРИЛЕ

210/90/40 г

1400.-



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КЕЦИ

Стейк из свиной шеи с соусом на основе томленого чеснока и сливок. Отдельно подаем маринованные патиссоны, томаты черри, молодой румяный картофель и шампиньоны, обжаренные с чесноком и грузинскими травами

220\180\60 г

890.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

**вернуться
к содержанию**

СТЕЙК СТРИПЛОЙН

Подаем с гарниром из картофеля, томатов и зелени

Рекомендуемый вес стейка от 400 г

750.- за 100 г



СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ

Подаем с гарниром из картофеля, томатов и зелени

150/40/80 г

810.-

**вернуться
к содержанию**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

СЕТ ШАШЛЫКОВ

755/1050 г

3350.-



[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

სოუსები СОУСЫ

Любой соус прекрасен с шоти! Не все знают, что аджика бывает красной и зеленой. Оцените мои фирменные рецепты. В свое время муж полюбил меня в том числе и за секретный рецепт огненной аджики. Моя аджика возбуждает чувства и страсть. Утолять огонь надо чаей, конечно.

ПРЯНОЕ МАСЛО

40 мл
100.-

3 БАЖЕ (AL)

6 ЕЖЕВИЧНЫЙ СОУС

2 АДЖИКА КРАСНАЯ

5 САЦЕБЕЛИ

ЛЮБОЙ СОУС

40 мл
130.-

1 НАРШАРАБ

4 ЗЕЛЕНый ТКЕМАЛИ

7 КРАСНЫЙ ТКЕМАЛИ

9 АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ

8 МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

1. Сладкий гранатовый соус с пряностями
2. Из красного перца, томатов и трав
3. Нежный ореховый соус с пряностями
4. Из зеленой алычи со свежими травами
5. Знаменитый томатный соус со свежими травами
6. Кисло-сладкий соус со специями
7. Из красной сливы с букетом грузинских специй
8. Грузинский домашний йогурт со свежими травами
9. Из зеленого перца и свежих трав

გვერდითი კერძები

ГАРНИРЫ

ЛЮБИМЫЙ ГАРНИР ДЯДИ ГОРЫ

Молодой картофель,
обжаренный на сливочном
масле, с зеленью
и чесноком

210 г
290.-





ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ФРИ

AL

Цветная капуста в хрустящем кляре. Подаем с ореховым соусом баже.

150/50 г

320.-

КУКУРУЗА С ПАПРИКОЙ НА ГРИЛЕ

1 шт./100 г

330.-

КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ

Запекаем со сливочным маслом, подаем с соусом мацони и свежей зеленью

250 г

270.-

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Кабачки, баклажаны, перец болгарский, грибы

140 г

350.-



[вернуться к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

დესერტები და მურაბები

ДЕСЕРТЫ И ВАРЕНЬЯ



ნაპოლეონი ალუბლისთან 

НАПОЛЕОН С ВИШНЕЙ

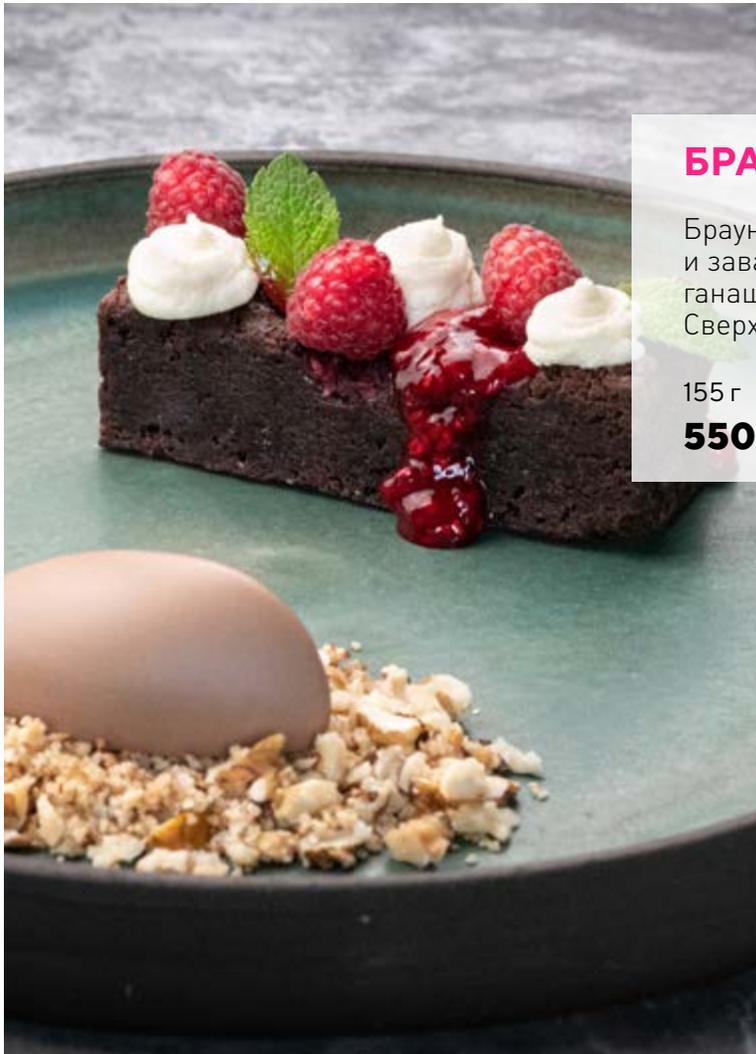
Классический слоеный десерт с нежным ванильным кремом, вишневым конфи и грузинским настроением

210 г

470.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)



БРАУНИ С МАЛИНОЙ

AL

Брауни с малиновым вареньем, мятой и заварным кремом. Подаем с карамельным ганашем на подушке из грецких орехов. Сверху украшаем малиной

155 г

550.-

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

AL

480 г **690.-**



AL

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

130 г

470.-



ТИРАМИСУ ПО-ТБИЛИСКИ

Легкий десерт с кремом тирамису и печеньем, пропитанным вином и гранатовым сиропом. Сверху украшаем сушеной клюквой, посыпаем свекольной пудрой

225 г

530.-

[вернуться к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола



ГРАНАТ

Пирожное на основе мусса на темном шоколаде с начинкой из вишневого конфи и шоколадного бисквита «Муале». Десерт глазирован шоколадной и зеркальной глазурями

150 г

530.-



ШУ ПО-ТБИССКИ

С черничным и малиновым кремом, миндальным крамблом и шариком ванильного мороженого

95/85 г

470.-

AL



КАШТАНОВЫЙ МЕДОВИК

Классический торт в грузинском прочтении с каштановым мёдом и черносливом

140/30 г

450.-

AL



СОРБЕТ ИЗ ВИНОГРАДА
МОРОЖЕНОЕ ИЗ МАЦОНИ
МОРОЖЕНОЕ С ГРУШЕЙ
МОРОЖЕНОЕ С САПЕРАВИ
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР

50 г

170.-

[вернуться
к содержанию](#)



ВАРЕНЬЕ

**ИЗ АБХАЗСКИХ МАНДАРИНОВ,
ВАРЕНЬЕ ИЗ ФЕЙХОА**

100 г
210.-

[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА



Грузинское лакомство
из грецкого ореха
с каштановым медом

150 г

390.-



[вернуться
к содержанию](#)

*Если у вас есть аллергия или непереносимость
продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола*

Фруктовый ЧАЙ

475 мл **450.-**

**КЛЮКВА-
ГРУША**

**МАЛИНА-
ГРЕЙПФРУТ**

**ЕЛОВО-
ЦИТРУСОВЫЙ**

**ОБЛЕПИХА -
ПЕРСИК**

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

АССАМ / ЭРЛ ГРЕЙ /
КЛУБНИКА С ДЫНЕЙ /
РОЙБУШ ЧИЛИЙСКАЯ
ВИШНЯ / ГРУЗИНСКИЙ
ЧЕРНЫЙ / ГРУЗИНСКИЙ
ЧЁРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ
600 мл **330.-**

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

СЕНЧА / МОЛОЧНЫЙ
УЛУН / ЖАСМИН /
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ /
ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН /
ГРУЗИНСКИЙ
УСПОКАИВАЮЩИЙ ЧАЙ
600 мл **330.-**

КОФЕ

ЭСПРЕССО

30 мл **160.-**

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

50 мл **190.-**

АМЕРИКАНО

150 мл **190.-**

ДВОЙНОЙ АМЕРИКАНО

350 мл **250.-**

КАПУЧИНО

150 мл **240.-**

ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО

350 мл **370.-**

ЛАТТЕ

350 мл **340.-**

РАФ-КОФЕ

350 мл **260.-**

АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАФ

350 мл **260.-**

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

60 мл **190.-**

ФЛЭТ УАЙТ

180 мл **240.-**

ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ

350 мл **400.-**

КАПУЧИНО НА КОКОСОВОМ

150 мл **300.-**

КАКАО

350 мл **230.-**

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ СО СПЕЦИЯМИ И МОРОЖЕНЫМ

60/50 мл **230.-**

[вернуться
к содержанию](#)

ЛИМОНАДЫ

200/1000 мл **290/630.-**

**ЛЕМОНГРАСС-
ГРЕЙПФРУТ**



ТАРХУН



**МАЛИНА-
ПЕРСИК**



Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)

**ОГУРЕЧНЫЙ
МОХИТО**

160 мл
320.-

МОХИТО

160 мл
320.-

**ОГУРЕЧНЫЙ
МОХИТО**

алк.
160 мл
590.-

МОХИТО

алк.
160 мл
590.-

**АНАНАС-
ИМБИРЬ**

200/1000 мл
290/630.-



**АПЕЛЬСИН-
ДЮШЕС**

200/1000 мл
290/630.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)

НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

САИРМЕ

с газом/без газа

500 мл **295.-**

ТБАУ

негазированная

500 мл **270.-**

БОРЖОМИ

500 мл **295.-**

ЗАНДУКЕЛИ

груша, саперави, сливки, тархун

500 мл **320.-**

МОРС

ягодный/клюквенный

250 мл **160.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ФРЕШ

ЯБЛОЧНЫЙ

250 мл **360.-**

ФРЕШ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

250 мл **390.-**

ФРЕШ

МОРКОВНЫЙ

250 мл **310.-**

ФРЕШ

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

250 мл **390.-**

РИЧ КОЛА

330 мл **240.-**

РИЧ КОЛА БЕЗ САХАРА

330 мл **240.-**

РИЧ

ИНДИАН ТОНИК

250 мл **240.-**

РИЧ

БИТТЕР ЛЕМОН

250 мл **240.-**

СОК РИЧ

в ассортименте

200 мл **220.-**

Сок на розлив

250 мл **190.-**

БОНААКВА

330 мл **220.-**



Коктейльная КАРТА



**ТОНИК
СМОРОДИНА-
ЛАВАНДА**

180 мл
450.-



**БЕЙЗИЛ
СМЕШ**

95 мл
430.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)



ГАМАРДЖОБА

170 мл
540.-



ГРУЗИНСКИЙ ЛОНГ АЙЛЕНД

190 мл
570.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)

**СПРИТЦ
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ**

180 мл

470.-

**АПЕРОЛЬ
СПРИТЦ**

230 мл

650.-

**МАНГО
СПРИТЦ**

180 мл

470.-

**ГРУЗИНСКИЙ
НЕГРОНИ**

90 мл

510.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться
к содержанию](#)



КЛОВЕР КЛАБ

110 мл

530.-



ВИСКИ САУЭР

85 мл

460.-

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

[вернуться к содержанию](#)

НАСТОЙКИ



1. КУРАГА	40 мл	210.-
2. ЛИМОНЧЕЛЛО	40 мл	210.-
3. СМОРОДИНА-ЛАВАНДА	40 мл	180.-
4. МАНГО	40 мл	180.-
5. ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	40 мл	180.-
6. ГРАНАТ-МАНДАРИН	40 мл	180.-
7. ПЕРЦОВАЯ	40 мл	210.-
8. ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА	40 мл	210.-

[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

РОМ

РОН КАЛАДОС УАЙТ

40 мл **280.-**

РОН КАЛАДОС ДАРК

40 мл **280.-**

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ

40 мл **290.-**

БИТТЕРЫ И ЛИКЕРЫ

АПЕРИТИВО

40 мл **270.-**

ЕГЕРМЕЙСТЕР

40 мл **370.-**

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ОАКХАРТ КОЛА

150 мл **430.-**

МАРТИНИ ФИЕРО ТОНИК

200 мл **410.-**

МАРТИНИ ФИЕРО ТОНИК сет из 3-х коктейлей

600 мл **820.-**

ВИСКИ

ДЮАРС 8 ЛЕТ

40 мл **380.-**

ВИЛЬЯМ ЛОУСОН

40 мл **270.-**

ДЖЕМЕСОН

40 мл **495.-**

ЛОХ ЛОМОНД 12 ЛЕТ

40 мл **595.-**

СИНГЛТОН 12 ЛЕТ

40 мл **540.-**

ЕЩЕ НЕМНОГО АЛКОГОЛЯ

БАРРИСТЕР ДРАЙ

40 мл **260.-**

БОМБЕЙ САПФИР

40 мл **460.-**

КОНЬЯК

РУЛЛЕ V.S

40 мл **350.-**

РУЛЛЕ V.S.O.P

40 мл **495.-**

АЙВАЗОВСКИЙ 3-ЛЕТНИЙ

40 мл **290.-**

АЙВАЗОВСКИЙ 5-ЛЕТНИЙ

40 мл **310.-**

АСКАНЕЛИ 3-ЛЕТНИЙ

40 мл **290.-**

АСКАНЕЛИ 5-ЛЕТНИЙ

40 мл **320.-**

ЧАЧА

ДОМАШНЯЯ ЧАЧА

40 мл **200.-**

ЗОЛОТАЯ АСКАНЕЛИ

40 мл **280.-**

ПЛАТИНОВАЯ АСКАНЕЛИ

40 мл **290.-**

СЛИВОВАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ АНАСЕУЛИ

40 мл **320.-**

ИЗ ХУРМЫ ВЫДЕРЖАННАЯ АНАСЕУЛИ

40 мл **330.-**

ГРУШЕВАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ АНАСЕУЛИ

40 мл **340.-**

АСКАНЕЛИ ПРЕМИУМ САПЕРАВИ МУСКАТ

40 мл **370.-**

АСКАНЕЛИ РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ

40 мл **350.-**

ВЕРМУТ

МАРТИНИ БЬЯНКО

40 мл **230.-**

МАРТИ РОССО

40 мл **230.-**

МАРТИНИ ФИЕРО

40 мл **230.-**

ВОДКА

ОРГАНИКА ТРЮФЕЛЬ

40 мл **660.-**

РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИДЖИНАЛ

40 мл **180.-**

РУССКИЙ СТАНДАРТ ПЛАТИНУМ

40 мл **210.-**

АРМЕНИАН ГАРДЕН

кизилловая, тутовая

40 мл **240.-**

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

40 мл **180.-**

ЦАРСКАЯ ГРУША

40 мл **250.-**

ЦАРСКАЯ СМОРОДИНА

40 мл **250.-**

ОНЕГИН

40 мл **340.-**

ПИВО

ФИРМЕННОЕ ГОГИ

400 мл **270.-**



КРОН БЛАНШ БЬЕР

Оригинальный пшеничный сорт
с нотками освежающего цитруса
и пряного кориандра, алк. 4,5%

400 мл **350.-**

ЖИГУЛЕВСКОЕ РАЗЛИВНОЕ

400 мл **270.-**



ФОН ВАКАНО

пшеничное, нефilterованное

500 мл **230.-**



ФОН ВАКАНО 1881

500 мл **230.-**



ФОН ВАКАНО ТЕМНОЕ

500 мл **230.-**



ЖИГУЛЕВСКОЕ

500 мл **230.-**



НАТАХТАРИ

500 мл **450.-**



БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ГОРЬКОВСКАЯ ИПА 0.0

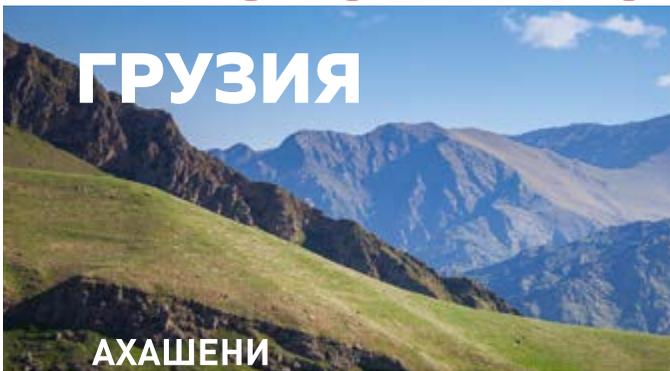
330 мл **250.-**

[вернуться
к содержанию](#)

Если у вас есть аллергия или непереносимость продуктов, сообщите об этом вашему Хозяину стола

КРАСНОЕ ВИНО

ГРУЗИЯ



АХАШЕНИ

АЛАВЕРДИ

полусладкое
Кахетия

360.-
125 мл

1950.-
750 мл



САПЕРАВИ

сухое

Кахетия

360.-
125 мл

1950.-
750 мл



КВЕВРИ САПЕРАВИ КОНЧО

сухое

Кахетия

490.-
125 мл

2800.-
750 мл



МУКУЗАНИ АЛАВЕРДИ

сухое

Кахетия

380.-
125 мл

2150.-
750 мл



САПЕРАВИ EDGE TIKO ESTATE

сухое

Кахетия

6400.-
750 мл



САПЕРАВИ «МЫ»

сухое

Кахетия

810.-
125 мл

4800.-
750 мл



ХВАНЧКАРА ШАТО

полусладкое



Рача

3500.-
750 мл



АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ПАЛАВАНИ

полусладкое

Кахетия

310.-
125 мл

1750.-
750 мл



ВИНО БИНЕХИ КИНДЗМАРАУЛИ

полусладкое

Кахетия

690.-
125 мл

3500.-
750 мл



ПИРОСМАНИ АЛАВЕРДИ

полусухое

Кахетия

380.-
125 мл

2150.-
750 мл



КВАРЕЛИ КОНЧО

сухое

Кахетия

380.-
125 мл

2150.-
750 мл



САПЕРАВИ МУСКАТ БРАТЯ АСКАНЕЛИ

полусладкое

Кахетия

2800.-
750 мл



КИНДЗМАРАУЛИ GRW

полусладкое



Кахетия

420.-
125 мл

2350.-
750 мл



ДОМАШНЕЕ ВИНО ОТ НИНО

полусладкое

1650.-
750 мл

Как мы говорим:
«НЕ ПЕЙ ОТ ПЕРЕЖИВАНИЙ,
ПЕЙ ОТ РАДОСТИ!»

БЕЛОЕ ВИНО

ГРУЗИЯ



ТВИШИ МЕГОБАРИ

полусладкое
Рача-Лечхуми

 2700.-
750 мл



ЦИНАНДАЛИ

сухое

 Кахетия

 380.- 125 мл |  2200.- 750 мл



МЦВАНЕ МАРАНИ

сухое

 Кахетия

 380.- 125 мл |  2200.- 750 мл



КИСИ КОНЧО

полусладкое

 Кахетия

 380.- 125 мл |  2200.- 750 мл



АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ШАТО

полусладкое

 Кахетия

 350.- 125 мл |  1850.- 750 мл



РКАЦИТЕЛИ

сухое

 Кахетия

 350.- 125 мл |  1850.- 750 мл



КВЕВРИ РКАЦИТЕЛИ БРАТЯ АСКАНЕЛИ

сухое

 Кахетия

 350.- 125 мл |  1850.- 750 мл



ГУРДЖААНИ АЛАВЕРДИ

сухое

 Кахетия

 380.- 125 мл |  2200.- 750 мл



БИНЕХИ КРАУНА

сухое

 Кахетия

 3100.-
750 мл



КИСИ МЦВАНЕ ОРАНЖЕВОЕ

сухое

 Кахетия

 550.- 125 мл |  3200.- 750 мл



ПРИМА ГОЧА'S COLLECTION БРАТЯ АСКАНЕЛИ

сухое

 Кахетия

 4950.-
750 мл



ДОМАШНЕЕ ВИНО ОТ НИНО

полусладкое

КАК МЫ ГОВОРИМ:

«НЕ ПЕЙ ОТ ПЕРЕЖИВАНИЙ, ПЕЙ ОТ РАДОСТИ!»

 1750.-
750 мл

КРАСНОЕ ВИНО



ЕЖЕВИЧНОЕ АРАРАТСКАЯ ДОЛИНА

полусладкое

 Армения

 380.-
125 мл

 2150.-
750 мл



УНА ЦВАЙГЕЛТ САНИ РЭД

полусухое

 Австрия

 3700.-
750 мл



ТРАПИЧЕ МАЛЬБЕК (МЕНДОСА)

сухое

 Аргентина

 450.-
125 мл

 2500.-
750 мл



ДЖЕТ ЛАГ РЕЗЕРВА

сухое

 Чили

 2300.-
750 мл



ИДЖЕВАН ГРАНАТ

полусладкое

 Армения

 360.-
125 мл

 1900.-
750 мл



КЪЯНТИ КАЗА ДИ РОККО

сухое

 Италия



 450.-
125 мл

 2500.-
750 мл



ВИШНЕВОЕ АЛЕКСАНДРОВАЦ

полусладкое

 Сербия

 375.-
125 мл

 2100.-
750 мл



НОУЗВОРСКИ ШИРАЗ

полусухое

 Австралия

 2700.-
750 мл



НЕРО Д'АВОЛА МАЗЕРЕТО ТЕРРЕ СИЧИЛИАНЕ

сухое

 Италия



 2150.-
750 мл



ЧИНАР

полусладкое

 Азербайджан

 1700.-
750 мл



СИЕРА РИБЕЛДЕ

полусухое

 Португалия

 2400.-
750 мл



ТРЕЙСЕР ПИНО НУАР

полусухое

 Германия

 3300.-
750 мл



РИГО РИГО ПИНОТАЖ ВЕСТЕРН КЕЙП

сухое

 ЮАР

 2100.-
750 мл



ДОМОДО ПРИМИТИВО

полусухое

 Италия

 3700.-
750 мл

БЕЛОЕ ВИНО



АЙВА АРАРАТСКАЯ ДОЛИНА

полусладкое

Армения

380.-
125 мл 2200.-
750 мл



ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР КЭФЕР

сухое

Австрия

480.-
125 2700.-
750



ХАНС БАЕР РИСЛИНГ

полусухое

Германия

580.-
125 мл 3300.-
750 мл



ГАВИ ДЕЙ ГАВИ

сухое

Италия

8200.-
750 мл



КАЗАЛЬ МЕНДЕШ ВИНЬО ВЕРДЕ

полусухое

Португалия

2100.-
750 мл



АРКО БЭЙ МАЛЬБОРО СОВИНЬОН БЛАН

сухое

Новая Зеландия

640.-
125 мл 3800.-
750 мл



ВЕРДЕХО ПАЛЬМИРА

сухое



Испания

2400.-
750 мл



ПИНО ГРИДЖИО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИЕ

сухое

Италия

410.-
125 мл 2300.-
750 мл



НИГЛ ПОИНТ СОВИНЬОН БЛАН

сухое

Австрия

4300.-
750 мл



ЗБ ВАЙН ШАРДОНЕ

сухое

Россия

310.-
125 мл 1750.-
750 мл



КЕЙП ОРИДЖИНАЛ ШЕНЕН БЛАН

сухое

ЮАР

2500.-
750 мл



ПФЕФФЕРЕР

полусухое

Италия

4600.-
750 мл



КИНГПИН

полусухое

Испания

2600.-
750 мл



КАСА АЛБАЛИ ВЕРДЕХО СОВИНЬОН БЛАН

полусухое

Испания

2950.-
750 мл

РОЗОВОЕ ВИНО



РОЗЕ НУВОЛЕ

сухое

 Россия

 310.-
125 мл

 1800.-
750 мл



БЕСИНИ РОЗЕ

полусухое

 Кахетия

 410.-
125 мл

 2300.-
750 мл



БИНЕХИ РОЗЕ

полусухое

 Кахетия

 3500.-
750 мл



РОЗЕ БРАТЬЯ АСКАНЕЛИ

сухое

 Кахетия

 3100.-
750 мл



КРАБ ЭНД МО УАЙТ ЗИНФАНДЕЛЬ

полусладкое

 Германия

 3600.-
750 мл

ИГРИСТОЕ ВИНО

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО



МАРТИНИ ПРОСЕККО



сухое

Италия

670.-
125 мл

3900.-
750 мл



МАРТИНИ АСТИ



сладкое

Италия

3900.-
750 мл



БОН ВОЯЖ СОВИЬОН БЛАН

белое, сладкое

Германия

410.-
125 мл

2400.-
750 мл



МАРТИНИ ПРОСЕККО РОЗЕ

сухое

Италия

3300.-
750 мл



ЗБ ВАЙН МОСКАТО

полусладкое

Россия

1950.-
750 мл



БОН ВОЯЖ КАБЕРНЕ СОВИЬОН

красное, сладкое

Германия

410.-
125 мл

2400.-
750 мл



ЛАМБРУСКО РОЗЕ

полусладкое

Италия

1850.-
750 мл



ТОМБАККО САН ТИЦИАНО СПУМАНТЕ ПРОСЕККО

сухое

Италия

2750.-
750 мл



БОН ВОЯЖ ШАРДОНЕ

белое, игристое

Германия

410.-
125 мл

2400.-
750 мл



ЛАМБРУСКО БЬЯНКО

полусладкое

Италия

1850.-
750 мл

ტორტიები ნიბოსგაბ

Торты от Нино

для ваших праздников

Наполеон

1 кг	1.5 кг	2 кг	3 кг
2100.-	3150.-	4200.-	6300.-



по предзаказу

Каштановый медовик

1 кг	1.5 кг	2 кг	3 кг
1800.-	2700.-	3600.-	5400.-



Прага

1 кг	1.5 кг
1800.-	2700.-
2 кг	3 кг
3600.-	5400.-



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

ДОМ
НИНО

Наименование блюда	Выход г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ВЫПЕЧКА

Хачапури по-аджарски	350	53	47	89	1020	4280
Хачапури по-имеретински	420	65	52	125	1290	5420
Хачапури по-мегрельски	460	67	61	121	1330	5580
Хачапури по-осетински	460	65	50	153	1390	5830
Хачапури с бураттой	350	90	24	81	1240	5170
Царский хачапури	1,050	166	149	246	3070	12860
Шоти	150	1	8,5	69	320	1340

ГАРНИРЫ

Картофель из печи	250	24	7	61	480	2030
Кукуруза с паприкой на гриле	100	16	9	41	340	1430
Любимый гарнир дяди Горы	210	17	4,5	34	310	1300
Овощи на мангале	160	9,5	4	8,5	130	560
Цветная капуста фри	200	30	8,5	18	380	1570

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Аджарская форель	271	22	65	2	470	1980
Кучмачи	319	73	20	17	810	3380
Оджахури	315	64	19	37	800	3330
Чанахи из баранины	350	37	22	25	520	2190
Чахохбили	260	39	32	17	550	2290

Наименование блюда	Выход г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию
Чашушули	377	72	40	39	960	4030
Чкмерули	280	61	22	11	680	2830

ДЕСЕРТЫ

Брауни с малиной	155	536	8,5	58	590	2460
Варенье из абхазских мандаринов	130	0,4	1	95	390	1610
Варенье из фейхоа	130	0,5	1	97	400	1670
Десерт Гранат	156	26	6	39	420	1750
Домашняя пахлава	150	24	16	110	710	2980
Каштановый медовик	170	32	21	69	590	2460
Мороженое из мацони	50	7,5	3	8	110	460
Мороженое пломбир	50	7,5	1,5	10	120	480
Мороженое с грушей	50	7	2,5	15	130	560
Мороженое с саперави	50	9	3	11	140	570
Наполеон с вишней	210	41	7,5	59	630	2650
Сорбет из винограда	50	0,1	0,2	13	50	220
Тирамису по-тбилиски	225	49	9	63	750	3120
Фисташковый рулет	130	13	6	57	370	1540
Фруктовая тарелка	540	11	6	67	390	1650
Шу по-тбилиски	181	31	7	56	530	2210

ЗАВТРАКИ

Грузинские оладьи	258	54	9,5	48	720	2990
Драник с лососем	220	45	18	33	610	2550
Завтрак с креветками	420	89	36	83	1270	5330
Завтрак с лососем	410	80	32	84	1180	4950

Наименование блюда	Выход г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

Завтрак с пастроми	460	64	26	79	1000	4170
Малиновое варенье	15	0,1	0,3	13	55	230
Мезе с маринадами	60	5	1,5	5,5	75	310
Мезе с овощами	60	5	0,5	1,5	55	220
Намазка дзадзыки на мацони	40	9	2	1,5	95	400
Намазка из брынзы и аджики	40	9,5	3,5	2	110	450
Омлет с цыпленком	270	41	23	15	520	2180
Соус Гуакамоле	40	14	0,5	2,5	140	590
Сыр Халуми	45	22	10	17	300	1270
Сырники	230	19	25	33	400	1670
Хумус из фасоли	60	7	5,5	12	130	550

МАНГАЛ

Кебаб баранина	270	26	25	21	420	1740
Кебаб из говядины	275	41	17	20	500	2100
Кебаб свинина-говядина	265	43	16	19	520	2180
Кебаб цыпленок	280	40	25	24	560	2330
Корейка на гриле	350	6	3	15	130	520
Семга на гриле	249	18	27	17	340	1440
Сет шашлыков	1,805	239	126	187	3380	14150
Стейк из свинины на кеце	460	110	36	22	1210	5080
Шашлык из баранины	295	39	29	24	570	2370
Шашлык из индейки	300	56	34	28	750	3130
Шашлык из свинины	310	70	25	18	800	3360
Шашлык из телятины	320	50	35	21	680	2840
Шашлык из цыпленка	310	46	37	20	640	2680

Наименование блюда	Выход г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветки чкмерули	275	51	30	46	770	3210
Лобио	480	61	75	122	1260	5250
Сулугуни от Нино	193	57	20	52	810	3370
Толма с мясом	185	25	13	10	320	1350

САЛАТЫ

Казбек с шашлычком	250	41	12	14	470	1960
С козьим сыром и свеклой	250	104	18	29	1160	4860
С цыпленком на мангале	220	39	22	9	470	1990
Ацецили	185	17	14	19	280	1190
С бастурмой	170	18	2,5	9	210	870
С гевжалией	230	30	8	4	320	1320
С хрустящими баклажанами	250	68	6	26	740	3110
Самый грузинский салат	250	0,5	2	8	45	180
Фирменный салат от Нино	210	46	11	37	610	2560
Цезарь по рецепту Нино с креветками	190	44	18	7,5	500	2090
Цезарь по рецепту Нино с цыпленком	220	41	20	7,5	480	2000

СОУСЫ

Баже	40	8,5	2	1	85	360
Горчица	40	5	3	1,5	65	260
Горчица зернистая	20	2	1,5	1,5	35	140
Ежевичный соус	40	0,3	0,5	9	45	180
Зеленая аджика	40	0,1	1	2,5	15	60
Зеленый ткемали	40	1,5	11	3,5	120	490

Наименование блюда	Выход г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

Кетчуп	40	0	0	9	35	160
Красная аджика	40	2,5	1	3,5	45	180
Красный ткемали	40	2	16	4	170	700
Майонез	40	27	1	1	250	1050
Масло кахетинское	30	30	0	0	270	1130
Масло растительное	30	30	0	0	270	1120
Масло сливочное	300	25	0,2	0,2	220	940
Мацони с чесноком	40	1	1	2	25	95
Мед каштановый	30	0	24	24	95	390
Наршараб	40	18	0,1	14	220	920
Острая аджика	40	0,1	2,5	8,5	45	180
Пряное масло	40	34	0,4	1	310	1290
Сацебели	40	1,5	0,5	1,5	20	85
Сметана	40	8	1	1,5	80	340
Соус Тар Тар	50	16	1	1,5	160	660
Соус к окрошке	40	7	1,5	2	75	310
Соус сметана с зеленью	40	15	1	1,5	150	630
Соус Цезарь	40	21	2	1,5	200	850
Соус Чили шрирача	20	0,1	0,1	8	35	140

СУПЫ

Борщ с любовью	383	75	32	22	890	3740
Куриный суп	362	10	24	14	240	1020
Суп бозбаши с фрикадельками	390	25	52	102	840	3530
Тыквенный крем-суп с копченым сулугуни	325	29	9,5	27	410	1700
Уха с семгой	460	25	14	18	350	1480
Харчо	402	48	28	26	650	2700

Наименование блюда	Выход г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ПОРТЫ ЦЕЛЫЕ

Каштановый медовик 1 кг	1,0598	168	143	432	3390	14200
Каштановый медовик 1,5 кг	1,569	246	213	636	4990	20870
Каштановый медовик 2 кг	2,0782	324	284	841	6580	27540
Каштановый медовик 3 кг	3,1012	482	425	1252	9790	40980
Наполеон 1 кг	1,000	270	43	305	3820	16000
Наполеон 1,5 кг	1,6470	404	64	449	5690	23790
Наполеон 2 кг	2,1700	539	85	595	7570	31660
Наполеон 3 кг	3,1950	808	127	884	11310	47300
Прага 1 кг	1,000	98	47	377	2580	10790
Прага 1,5 кг	1,646	148	70	559	3840	16080
Прага 2 кг	2,172	197	93	741	5110	21370
Прага 3 кг	3,198	295	139	1100	7610	31830

ХИЦКАЛИ

Жареные Батумские с креветками	80	23	17,5	29	360	1500
Жареные Городские с бараниной	80	24	7	23	340	1420
Жареные Городские с говядиной	80	25	6,5	24	340	1430
Жареные Городские со свиной и говядиной	80	25	6,5	24	340	1440
Жареные Горские со свиной и говядиной	80	25	6,5	24	350	1450
Жареные с вешенками и шампиньонами	80	26	4,5	26	350	1470
Жареные с цыпленком	80	24	5,5	23	330	1370
Батумские с креветками и судаком	90	3,5	7,5	29	180	750
Городские с бараниной	90	4,5	7	23	160	670
Городские с говядиной	90	4,5	6,5	24	160	670

Наименование блюда	Выход г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Грузинское ассорти	560	79	81	120	1400	5860
Домашние соленья	480	34	14	44	530	2210
Домашние сыры	240	33	23	56	610	2540
Пхали из печеной тыквы	127	16	4	15	220	920
Пхали из свеклы	127	26	8	14	320	1350
Пхали из шпината	127	24	8	6,5	270	1150
Рулетики из баклажанов	195	15	5	9	190	780
Свежие овощи	250	1,5	3,5	12	75	320
Сельдь с картофелем	440	59	54	35	890	3730
Сет к пиву	615	111	77	42	1460	6110
Тарелка с мясом	333	62	46	9,5	770	3200

АВТОРСКИЙ ЧАЙ И ГЛИНТВЕЙН

Глинтвейн груша-инжир алк.	205	0,5	1,5	53	300	1250
Глинтвейн груша-инжир б/а	205	0,5	1,5	60	250	1050
Чай гранатовый с апельсином	500	0,5	1,5	66	270	1150
Чай манго с хурмой	500	0,4	1	52	220	900
Чай яблочный с вишней и миндалем	500	9	3,5	36	240	1000