



МЯСНОЙ ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАНЧИК

БАРАШКА НА ГРАНАТЕ



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ, ПОЖАЛУЙСТА,
СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ!

САЛАТЫ

Кахетинский салат

280гр

395р

Из свежих овощей, с грецким орехом, петрушкой и красным луком.

Аджапсандал из овощей

250гр

365р

Томленые на огне баклажаны, сладкий перец и помидоры, с добавлением лука и чеснока.

Подаем вместе с обжаренным лавашом.

Очень зеленый салат

320 гр

435р

С листьями салата, огурцом, зеленой фасолью, кабачком, авокадо и медово-горчичной заправкой. Посыпаем обжаренным фундуком.

Батумский полдень

220гр

415р

Сочный томат и хорошо прожаренный баклажан со сливочным сыром и заправкой из кунжутного масла. Посыпается семенами подсолнуха и полезными тыквенными семечками.

Салат с жареным сулугуни

240гр

495р

Микс салата с виноградом, гранатом, грецким орехом и жареным хрустящим сыром сулугуни в панировке.

Заправляем медово-горчичной заправкой.

Чечил салат

265гр

445р

Свежие овощи, травы и зелень, заправленные ароматным маслом, со сливочным сыром и чечилом. Посыпаем семенами кунжута и тыквы.

Сливочная бурата

100/200гр

550р

Со спелыми помидорами, душистым маслом и зеленью.

Салат с копченым лососем

270гр

585р

Листьями салата, огурцом, молодым золотистым картофелем, перепелиным яйцом и сливочным сыром.

Кальмаровый салат

250гр

415р

Отварной кальмар, со свежими овощами, травами и ореховой заправкой, с рубленным яйцом.

Азовское море

280гр

615р

Если Вам кажется, что уже поздно для плотного ужина, закажите этот салат, с поджаренной форелью, помидорами, свежими овощами и ароматным соусом песто из кедровых орешков и трав.

Сазандари

300гр

515р

Теплый салат с морепродуктами, томлеными в сливочно-шафранном соусе. Спелые помидоры, листья салата и маслины.



Виноградная горка

250гр

Ломтики поджаренного цыпленка, укрытые шубой из грибов, на подушке из овощей и сливочного сыра. А сверху виноград и зерна граната.

435р

Грузинский Цезарь

С хрустящими листьями салата, фирменной заправкой из анчоусов и домашнего майонеза, с гренками и лепестками копченого сулугуни.

С цыпленком 280гр
С хвостами креветок 280гр

475р
595р

А может быть сделать для вас Цезарь-кебаб?

275гр

495р

Домашний оливье

280гр

Отварные овощи, горячий цыпленок, отварной язык телянка и домашний майонез.

475р

Салат по-батумски

225гр

С отварной телятиной, черносливом, овощами и травами. Заправляем ореховой заправкой, зернами граната и свежими травами.

415р

Теплый стейк-салат

300гр

С вялеными помидорами, овощами, листьями салата и копченым сулугуни, с соусом из трав и сочным стейком из говядины. Подаем на домашней лепешке.

665р

Салат Сакартвело

280гр

С обжаренными на гриле язычком телянка, теплыми овощами, листьями салата и травами. С нежной заправкой из меда и зелени.

535р

Бадагони

285гр

Яркий и сочный салат со сладким перцем и отварной телятиной, заправленный ореховым соусом, с добавлением кислого яблока и трав. Посыпаем зернами граната и грецкими орехами.

485р

В ГРУЗИИ ОЧЕНЬ ЛЮБЯТ ЭТОТ САЛАТ!

ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Грузинское Пхали

265гр

Шпинат и свекла по старым семейным рецептам восточной кухни. Подаем с домашней лепешкой.

315р

Сациви из цыпленка

200гр

Пряное и ароматное блюдо, из густого соуса Бажи, с зернами граната и ароматными травами.

385р

Тар-тар по грузински

100/200гр

Насыщенный вкус говяжьей вырезки с каперсами, табаско, горчицей и соусом песто по грузински.

625р

Соленые алтайские грузди

100/65гр

Со сметаной, кольцами лука и укропом.

535р

Рулетки из баклажан Чабани

265гр

С начинкой из перетертых грецких орехов, с чесноком и травами.

465р

Сельдь с горячим картофелем

300гр

Колечками красного лука, ароматным маслом и зеленью. Вкуснее не бывает.

365р

А можно просто рулетки из баклажан

265гр

С начинкой из сливочного сыра и свежей зелени

465р

Домашние Соленья

400 гр

Маринованные огурцы, помидоры и соленый чеснок, с острым маринованным перцем, и квашеная капуста. Особенно хороши с водкой!

550р

Доска сыров

250гр

Ассорти грузинских сыров с орехами, медом и виноградом.

765р

Ассорти свежих овощей

350гр

Хрустящий огурец и помидор, сладкий перец, со свежей зеленью.

495р

Ассорти мясных деликатесов

Буженина в горчице, рулет из цыпленка с аджикой и язык телянка. Подаем с горчицей и хреном.

Маленькая доска 250гр

Большая доска 380гр

585р

995р

Рыбная нарезка

С копченной белой рыбой, слабосоленным лососем и копченым лососем.

Маленькая доска 200гр

Большая доска 350гр

685р

1290р

САМЫЕ ВКУСНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сулугуни

150/80гр
Обжаренный во фритюре сулугуни с соусами «Мацони» и «Ткемали»
Очень, очень вкусно!

425р

Бородинские гренки

200/50гр
С чесноком, зеленью и острым соусом.

275р

Запеченный на кеци баклажан

270гр
С томатом и сыром сулугуни, с добавлением грецкого ореха, аджики и свежей зелени.

465р

Шампиньоны с сулугуни на кеци

250гр
Свежие шампиньоны в пряном маринаде из трав и специй, запеченные в духовке под сыром сулугуни

445р

Горячее Лобио

280гр
Грузинская фасоль, тушенная со специями, грецким орехом и зеленью
Очень ароматная, пряная и горячая.
Подаем с домашним Пури.

395р

Куриные крылья фри по-грузински

200/60гр
Острые и очень ароматные. С чесночным соусом и нежным барбекю.

395р

СУП

БЕЗ СУПА НЕ ЕДИМ

Уха из красной рыбы

350гр
С овощами, помидорами и зеленью.
Вкусная и ароматная.

415р

Харчо. Просто огонь!

350гр
Традиционный грузинский суп с телятиной, помидорами, рисом и травами. Очень ароматный, сытный и обжигающе горячий.

425р

Борщ, почти как в Грузии

300/100гр
Ароматный, густой и наваристый.
С ломтиками телятины, беконом и сметаной.

415р

Куриный бульон

350гр
С маленькими хинкали из цыпленка.

375р

Тыквенный крем-суп

320гр
Легкий и пышный, со сливками и с добавлением семян тыквы и зелени.

395р

Чанахи

400гр
Насыщенный и густой суп с барашком, овощами и томатами.

515р

Наша фирменная солянка

350/100гр
С говядиной, языком теленка и сочным куриным бедром, с добавлением помидор и маслин. Густая и очень ароматная.
Подаем со сметаной, аджикой и долькой лимона

495р

ВЫПЕЧКА

Хачапури по-аджарски

300гр
Традиционная грузинская лодочка из теста, с фермерским сыром сулугуни, румяный и аппетитный. С кусочками сливочного масла и куриным желтком.

355р

Можно с разными начинками:

С сыром сулугуни, песто и томатами

285гр

385р

С грибами и домашним сыром сулугуни

285гр

395р

Со шпинатом и нежным сулугуни

285гр

395р

Хачапури по-мегрельски

Круглый, румяный пирог с домашним имеретинским и фермерским сулугуни. Сочный и аппетитный.

На одного

350гр

450р

На семью

500гр

750р

Хачапури Царский

Готовим с тремя сырами, сулугуни, домашним имеретинским, а для особой пикантности добавляем ломтики подкопченного золотистого сулугуни.

На одного

350гр

495р

На семью

500гр

785р

А может быть Хачапури со сливочной бурратой?

450гр

675р

Воздушное тесто и нежнейшая буррата, томаты и сулугуни.

ВЫПЕКАЕМ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ, НА БЕРЕЗОВЫХ ДРОВАХ

Хачапури на шампуре

200гр
Фермерский сулугуни, завернутый в мантию из теста и запеченный на углях.

335р

Хачапури Пеновани

200гр
Гордость грузинской кухни. Слоеный хачапури с начинкой из домашнего сыра сулугуни с добавлением ароматной зелени.

315р

Домашние мини-чебуреки

Со свиной и говядиной

250гр

385р

С сыром и зеленью

250гр

375р

С бараниной и кинзой

250гр

395р

ХИНКАЛИ

НУ КАК ЖЕ БЕЗ НИХ?

Аджарские

1 шт/120гр
Из телятины и свинины, со свежими травами. И немного чили.

105р

Тбилисские

1 шт/120гр
Пикантные с бараниной и ароматной кинзой.

115р

Батумские

1 шт/120гр
С телятиной и травами.

105р

Горские

1 шт/120гр
С телятиной, томатами и сливочным сыром.

105р

Кахетинские

1 шт/120гр
Особо нежные и деликатные, с цыпленком и индейкой.

105р

Имеретинские

1 шт/120гр
С грибами и домашним сыром сулугуни.

115р

Мегрельские

1 шт/120гр
Домашний сулугуни и имеретинский, свежая зелень и травы.

115р

КЕЦИ

ГОТОВИМ И ПОДАЕМ НА КЕЦИ – ТРАДИЦИОННЫХ ГРУЗИНСКИХ СКОВОРОДКАХ ИЗ ПРИРОДНОЙ ГЛИНЫ, КОТОРАЯ ДОЛГО СОХРАНЯЕТ ТЕПЛО И ПЕРЕДАЕТ БЛЮДАМ ОСОБЫЙ КАВКАЗСКИЙ АРОМАТ

Обет молчания

300гр **645р**
Запеченный под сулугуни язык телянка, томленный с картофелем, грибами и травами.

Чахохбили из нежной курицы

350гр **515р**
Кусочки курицы, томленные в ароматном соусе из томатов и грецкого ореха, с чесноком и зеленью. Очень сочно ипряно.

Щечки по-кахетински

350гр **650р**
Нежные, томленные со сливками и грибами щечки телянка, с обжаренным молодым картофелем.

Оджахури из свинины

390гр **575р**
Ломтики свинины, подрумяненные на кеци, с луком, сладким перцем, золотистым картофелем и овощами. Посыпаем гранатом и травами.

Оджахури из цыпленка

390гр **525р**
Ломтики бедра цыпленка, обжаренные с луком, картофелем и помидорами. И много, много свежей зелени.

Чашушули из телянка

390гр **635р**
Нежная телятина, томленная в овощном соусе с травами и хмели-сунели. Подаем с теплым Пури, напрямую из тандыра.

Чкмерули из цыпленка

435гр **695р**
Молодой фермерский цыпленок, обжаренный на гриле и томленный в сливочно-чесночном соусе, который пропитывает своим ароматом нежное мясо.



МЯСО И РЫБА

НУ КАК ЖЕ БЕЗ ЭТОГО?

Медальоны от Зураба

250/190гр **1450р**
Нежные медальоны из вырезки, томленные в сливочно-грибном соусе с молодым картофелем и травами.

Огромный бифштекс

300/200гр **775р**
Большая и сочная котлета, с фермерским сулугуни и зеленью. Обжариваем на мангале и присыпаем травами.

Свинные ребрышки Генацвале

200/200 гр **665р**
Сочные, румяные и аппетитные, в маринаде из аджики и капельки меда, запеченные до золотистой корочки.

Сибас на гриле

400/200гр **950р**
Обжаренная до золотистой корочки, с лимоном и молодым картофелем.

Корейка барашка на гриле

4 шт/200гр **1150р**
Сочная и ароматная корейка барашка, маринованная в кавказских специях и обжаренная на гриле.

Ножка барашка по – сухумски

1 шт/250гр **1295р**
Томленая с травами, курагой и изюмом, в густом мясном соусе. Подаем с молодым картофелем и овощами на гриле.

Стейк из красной рыбы

140/260гр **675р**
Обжаренный на гриле, с диким рисом и овощами на гриле.

Стейк из свиной шей

200/200 гр **675р**
Под нашим особенным маринадом. С запеченной на углях картошкой и кусочком зеленого масла, капустой по-грузински и слабосолеными огурчиками.

Форель в слоеном тесте

450гр **725р**
На подушке из шпината и грибов в сливках, запеченная в слоеном тесте. Очень сочная и ароматная.



МАНГАЛ МЕНЮ

Кебаб из барашка Тбилисо

150/220гр **585р**
Сочный и нежный, с зернами граната и зеленью.

Кебаб из фермерской телятины

150/220гр **585р**
С добавлением хмели-сунели и каплей аджики.

Кебаб из цыпленка с травами

150/220гр **545р**
Подаем с гарниром из лаваша, свежих овощей, посыпанных луком и гранатом.

Шашлык из свиной шеи

150/220гр **665р**
В особом маринаде из помидор и лука.

Шашлык из цыпленка

150/220гр **565р**
Маринованный в мацони, шафране и ароматных травах.

Шашлык из хвостов креветок

150/220гр **890р**
Обжаренные в чесночном масле на углях.

Шашлык из форели

150/220гр **775р**
Слегка подмаринованная в травах и оливковом масле.

КЕБАБЫ И ШАШЛЫКИ, СОЧНЫЕ И АРОМАТНЫЕ!

Шашлык из телятины в травах

150/220гр **685р**
Из ножки молодого теленка, в травах и аджики.

Мцвади из язычков барашка

150/220гр **895р**
В нежном маринаде из трав и обжаренные на углях.

Мини люля-кебабы в лаваше

250гр **765р**
Маленькие кебабы из телятины в тонком хрустящем лаваше, с зеленью.

Ассорти на мангале для небольшой компаний

750/400гр **2950р**
Шашлык из цыпленка и свиной шеи, кебаб из баранины, курицы и телятины с золотистым картофелем, свежими овощами, капустой по-грузински и соусами «Барбекю» и «Мацони».

ГАРНИР

Обжаренный с травами
золотистый картофель
200гр **195р**

Овощи на шампуре
200гр **350р**

Домашнее
картофельное
пюре
200гр **195р**

Шашлык
из шампиньонов
180гр **315р**

Золотистые
картофельные дольки
150гр **195р**

Припущенный
дикий рис
150гр **185р**

СОУСА

Наршараб
Аджика
Ореховый
Сацебели
Ткемали
Песто
Чесночный
Мацони

40мл **85р**

ХЛЕБ

БЕЗ НЕГО
НЕ ЕДИМ

Пури
120гр **115р**

Ароматный, сдобный хлеб из печи

Маленькое ассорти
домашних булочек

5шт **115р**

С зеленым маслом

Большое ассорти
домашних булочек

12 шт **195р**

С зеленым маслом

Тонкий лаваш
100гр **95р**

НАШИ САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Наполеон

150гр
С домашним заварным кремом, и тонкими слоями воздушного слоеного теста.

315р

Грузинский Чизкейк

150гр
С ароматом корицы и ванили, на коржах из песочного теста.

395р

Лимонный тарт

165 гр
Тонкий песочный корж, нежнейшая начинка и воздушная меренга. Это невероятно вкусно.

325р

Три шоколада

150гр
Нежный крем из трех видов шоколада с тонкой прослойкой шоколадного бисквита.

335р

Очень вкусный банановый торт

150гр
С вареным сгущенным молоком, карамелью и шоколадными коржами.

315р

Грушевый пирог

210гр
Очень вкусный и по-домашнему уютный теплый пирог с шариком сливочного пломбира и соленой карамелью.

350р

Шоколадный Фондан

200гр
С шариком ванильного пломбира.

365р

Сливочно-ванильный Мацони

200гр
Нежный грузинский мацони в сочетании с медом и грецкими орешками.

325р

Огромный эклер

180гр
С нежнейшим кремом из грузинского сыра Надуги, сливками и соленой карамели. Посыпаем грецким орехом.

325р

Мороженое

50гр
Клубника/Ваниль/Шоколад /Фисташка

95р

Сорбетто

50гр
Манго/Черная смородина/Лимон

115р

КОФЕ

Эспрессо
40мл

165р

Американо
150мл

165р

Гляссе с шариком
мороженого
250 мл

265р

Капучино
200мл

195р

Латте
250мл

225р

Кофе по-грузински
с чацей
200мл

385р

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Клюквенный морс

200мл 95р
1000мл 355р

Сок пакетированный

200мл 115р

Кока-кола

500мл 165р

Швепс Тоник

250мл 160р

Гранатовый сок

200мл 245р

СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ 200 МЛ

Апельсин

275р

Яблоко

275р

Мандарин

275р

Гранат

600р

Морковь

275р

Ананас

700р

ВОДА ПИТЬЕВАЯ ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ

Черноголовка

500мл
130р
Добывается из артезианских скважин. Проходит только необходимые степени очистки, сохраняя при этом полезные минеральные вещества, соотношение которых органично сбалансировано самой природой.

Жемчужина Байкала 150р

Артезианская негазированная вода, которая несет людям все полезное, что дает природа. Способствует улучшению пищеварения и обмену веществ. Подходит для регулярного употребления взрослыми и детьми.

Нарзан

500мл
215р
Минеральная, натуральной газации

Боржоми

285р
Природная, прямиком из Грузии

Байкал Резерв 150р

Лечебно-столовая, с низкой минерализацией

Обуховская

145р
Минеральная, с большим количеством полезных веществ

КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

800мл

Ассам

Черный чай с прекрасным медовым ароматом. Терпкий и крепкий.

Эрл Грей

Черный байховый чай с ароматом бергамота.

Фруктовый сад

Смесь, состоящая из кусочков яблок, ананаса, манго, шиповника, гибискуса, ароматизированный натуральными маслами.

Жасмин

Зеленый чай с провинции Сычуань. При заваривании имеет золотистый цвет настоя, с ярко выраженным жасминовым ароматом.

315р

Молочный Улун

Среднеферментированный тайваньский чай с приятным молочным ароматом. Богат витаминами и антиоксидантами.

Сенча

Зеленый чай, изготовленный по японской технологий. Имеет нежно-зеленый настой и свежий аромат.

С чабрецом

Черный чай с натуральной травой Чабрец.

Согревающий травяной чай

Восточные специи, сок лимона, чай с чабрецом и много-много мяты.



ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

400мл 315р

Апельсиново-карамельный

На основе черного чая в сочетании с апельсиновым соком, карамелью и корицей.

Смородиновый

Яркий и насыщенный чай со смородиной, мятой и медом.

Клювенно-имбирный восторг

Кислая клюква, пряный имбирь вместе с апельсином, на основе чая Сенча, с капелькой сахарного сиропа.

Вишневое счастье

Садовая вишня в сочетании с мятой, на основе черного чая создают особую магию вкуса.

1000мл 595р

Облепиховый взвар

Насыщенная облепиха с мандарином и бадьяном, на основе черного чая.

Гранатовый

Это великолепное сочетание граната с клубникой и мятой не оставит вас равнодушным.

Ванильное яблоко

Ванильный сироп с яблочным соком и добавлением лимона и корицы на основе чая Жасмин.

Нежная груша

Чай на основе Жасмина в сочетании с апельсиновым соком, корицей, свежей грушей и капелькой сахарного сиропа



САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

400 мл 1000 мл

ШАЛУТА

245р 495р

Свежая мята, ломтики лимона и апельсина, содовая с сахарным сиропом и лед.

ЧИЧИКО

265р 525р

Яблочный фреш с тархуном, капелькой мятного сиропа, содовой и льдом.

МАМУКА

285р 575р

Сочная облепиха, свежий мандарин, имбирь, содовая, сахарный сироп, лед.

ТИНИКО

315р 585р

Сладкая клубника с базиликом и с капелькой лимонного фреша, с добавлением льда.

400 мл 1000 мл

НАНУЛИ

315р 565р

Лимонад из ягод смородины и сиропа маракуйя, с добавлением лимона, содовой и льда.

ПАВЛИА

315р 615р

Свежий гранат, кинза, сахарный сироп, содовая, мята и лед.

ЛАМАРА

295р 565р

Свежая груша, грушевый сироп, карамельный сироп, корица, мята и содовая, с добавлением льда.

ГЕЛИА

315р 595р

Свежие яблоки и насыщенный барбарис, с лимоном, содовой и льдом.

А ЕЩЕ, МЫ ПРИВОЗИМ НАСТОЯЩИЕ ГРУЗИНСКИЕ ЛИМОНАДЫ

500мл
315р

Для производства лимонада используется вода из горного источника и натуральные добавки. Лимонады Натахтари известны в Грузии с начала прошлого века. Это лимонады с особой традицией, которая сохраняется в каждой бутылке.

Барбарис
Саперави
Лимон
Груша
Тархун
Фейхоа



ФИРМЕННЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ночь в Тбилиси

300 мл
Черносмородиновая настойка, яблочный сок, черная смородина, лимонный фреш, сахарный сироп, содовая.

345р

Казбек

300 мл
Бехеревка, джин, мята, тимьян, лавандовый сироп, лимонный сок, содовая

415р

Утро в Кахетии

300 мл
Домашнее вино, апероль, яблочный сок и содовая.

345р

Любовь грузина

300 мл
Пюре клубника, лимонный фреш, куантро, ром светлый, содовая.

415р

Самцыхи

180 мл
Сливки, сливочный ликер, мятный сироп, мороженое

355р

Аджарские сюжеты

350 мл
Красный вермут, лимонный фреш, содовая, пюре клубника, болгарский перец.

425р

Апероль Шприц

220 мл

450р

Мартини Фиеро Тоник

200 мл

345р

НАШИ ФИРМЕННЫЕ ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Черносмородиновая с апельсином

50мл

195р

Домашняя клюквенная настойка

195р

Сливочная лимончелла

195р

Сливовая настойка "Ткемали"

195р

Вишня на глинтвейне

50мл

195р

Домашняя медовуха

195р

Облепиха с розмарином на джине

225р

Гранатовая настойка на чаче

225р

А может дегустационный сет?

30мл*8

1395р

Все наши фирменные домашние настойки, чтобы выбрать самую-самую.

ИГРИСТОЕ ВИНО

750мл

Рислинг Брют Высокий берег 1690р
Легкое и освежающее
А можно бокальчик

Мартини Асти D.O.C.G. 2850р
Полусладкое белое

150мл 340р

Ламбруско 1900р
Нежное, полусладкое.
Розовое, белое, красное

Асканели Брют 2100р
Белое сухое

Мартини Просекко D.O.C. 2850р
Игристое итальянское

ВЕРМУТ

Мартини Россо 50мл 195р

Мартини Бьянко 50мл 195р

Мартини Экстра Драй 50мл 195р

Мартини Фиеро 50мл 195р

А ЕЩЕ, НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО НАШЕ ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

	Кувшин 500мл	1000мл	2л
Красное полусухое	780р	1495р	2590р
Красное полусладкое	780р	1495р	2590р
Белое сухое	780р	1495р	2590р
Белое полусладкое	780р	1495р	2590р

ВИНА ИЗ КОЛЛЕКЦИИ КАРТУЛИ ВАЗИ

Откупорив бутылку вина Картули Вази, можно окунуться в бескрайние просторы Кахетии, где под ласковым, а иногда и острым грузинским солнцем уже более 8000 лет вызревает уникальный виноград, а опытные виноделы, в пятом поколении превращают его в истинное наслаждение. Уникальность этой винной линейки, именно в почтении традиций виноделия. Что, конечно, по достоинству можно оценить и нам, на снежном и любимом Урале.

Киндзмараули KARTULI VAZI

750мл

1990р

Сортовое ординарное, красное полусладкое. Умеренная терпкость и ноты спелого граната, смородины и вишни. Послевкусие долгое, если сделать глоток и на секунду прикрыть глаза, может показаться, что наслаждаетесь спелой ежевикой, бархатистой и сочной

Мцване KARTULI VAZI

1975р

Белое сухое, из винограда выращенного в окрестностях Манави и Тохлиаури, собранных в стадии оптимальной зрелости. Для приготовления напитка, берут целые грозди, поэтому процесс брожения происходит внутри каждой ягоды. Только после окончания брожения, гребни отделяются, а ягоды прессуются. После этого, вино выдерживают три месяца в дубовых бочках, а затем два месяца в чанах из нержавеющей стали, для большей кислотности. Аромат нежный, спелый персик и абрикос, цвет прозрачный, чуть желтоватый. Вкус кислотный, глубокий

КОЛЛЕКЦИЯ ВИН КВАРЕЛЬСКОГО ВИННОГО ЗАВОДА

Наша особая домашняя линейка вин. В исторической области Кахетия, непосредственно в Алазанской долине, на высоте 300 метров над уровнем моря, в селе Чикаани расположен винный завод Кварельский Погреб.

В 2011 году завод реконструировали и поставили оборудование для продолжения винной истории, которой вот уже 178 лет

Домашнее Грузинское Сортовое

700мл

1750р

Красное полусладкое ординарное из винограда Саперави и винограда других сортов, которые растут в Кахетии. Вино темно красного цвета с фиолетовым отливом. Изысканный аромат черной смородины, ежевики и клубники

Домашнее Грузинское Сортовое

1750р

Красное сухое ординарное из винограда Саперави, Мцване и других сортов, которые растут в Кахетии. Цвет темно красный

Домашнее Грузинское Ординарное

700мл

1750р

Белое сортовое полусладкое. Из винограда Ркатицели и Мцване, собранных в Кахетии. Бледно-желтый цвет с зеленым переливом, букет с ароматами жареных орехов и спелых яблок в сочетании с медовой айвой и дыней

Домашнее Грузинское Сортовое

1750р

Белое сухое ординарное. Виноград Мцване и чуть Ркатицели, в аромате айва и дыня с умеренной кислотностью

Саперави KARTULI VAZI

750мл

2190р

Красное сухое ординарное сортовое. Саперави относится к одним из самых выдающихся вин Грузии. Во вкусе черная смородина, ежевика и чернослив. Аромат терпкий и густой, с проблесками вереска и дуба. Цвет ярко рубиновый, с переливом. К большому сожалению, вино выпускается ограниченным количеством, поэтому возможны перебои

Твиши KARTULI VAZI

1990р

Белое полусладкое ординарное сортовое. Создано из винограда сорта Цоликаури, аромат сухофруктов и ванили. Вкус приятный, с нотами меда, айвы и мяты, с долгим послевкусием. Цвет напитка, слегка янтарный, с проблесками радуги

ВИНА ИЗ КОЛЛЕКЦИИ ГРУЗИНСКИЙ КОРОЛЕВСКИЙ ДОМ

Винодельня расположена в Кварели, регион Кахетия. Основатели Дома, семья Кралашвили, виноделы в третьем поколении и по прежнему приверженцы традиционных методов сбора и выращивания урожая винограда, без применения химии и удобрений.

С этикетки каждой бутылки на нас смотрит золотой барашек.

Это символ богатства, радушия и благородства.

История Золотого Руна значима для народа Грузии.

По преданию, греческие боги послали на помощь орхоменскому царю золотого барана, чтобы тот спас его детей, Фрикса и Геллу от злой мачехи.

На пути Гелла упала в море, а Фрикс достиг берегов Древней Колхиды (Грузии)

Тут он принес барашка в жертву Зевсу в благодарность за спасение, а золотое руно подарил царю Колхиды.

Исторический факт – в Грузии намывали золото из рек с помощью овечьей шкуры, золото оседало на шерсти, придавая золотой вид.

Как и у нас, на Урале, артели золотодобытчиков использовали шкуры барашков и сукно, при намыве золота в горах Урала.

Алазанская Долина

750мл

1875р

Красное полусладкое сортовое ординарное, из винограда Саперави. Цвет темно-рубиновый, густой. Нотки ежевики, вишни и чернослива, с черноплодной рябины. Слегка терпкий вкус с нотками чернослива в послевкусии

Саперави Сортное

1990р

Красное полусухое марочное. Цвет насыщенный с фиолетовым оттенком ограненного рубина. В аромате нотки красных ягод, вишня, слива и рябина. Вкус насыщенный, с легкой терпкостью

Цинандали Выдержанное

1985р

Белое сухое сортовое. Виноград Ркатицели и Мцване, цвет золотисто-соломенный. Аромат белых фруктов (персик, яблоко и абрикос), полевых цветов и меда. Вкус плотный и освежающий, в меру кислотный с яблочно-лаймовым послевкусием

Киндзмараули сортовое

2090р

Красное полусладкое ординарное. Цвет рубиновый, густой густой. Вкус мягкий и обволакивающий с изящной сладостью. Послевкусие длительное с приятными нотками граната и сливы. В аромате дикие лесные ягоды, гранат и вишня

Пиросмани Сортное

750мл

1915р

Красное полусухое ординарное из винограда Саперави. Темно красный цвет, во вкусе красные ягоды и терпкость с черносливом

Горули Мцване

2490р

Редкое вино из аутентичного грузинского сорта винограда. Отличительная особенность это выдержанная минеральность и свежесть. Для изготовления вина собранный вручную виноград отделяется от гребней и дробится, после чего немедленно охлаждается до +5 градусов. Вино выдерживается на осадке, что гарантирует мягкость и сбалансированность вкуса

Хванчкара Премиум

3300р

Красное полусладкое сортовое ординарное. 50% винограда Муджурутеули и 50% винограда Александропули. Цвет ярко красный, аромат нежной фиалки. Вкус полный и глубокий, с оттенком шоколада, насыщенной сладостью лесных ягод

ВИНА ИЗ КОЛЛЕКЦИИ БРАТЬЕВ АСКАНЕЛИ

История «Братьев Асканели», одной из главных компаний экспортеров имени и престижа грузинских вин, берет свое начало из маленького села Аскана в Гурии.

Название села, также связано с деятельностью Асканели-сына Энея, потомка Бахуса, звали Асканий. Легенда, так бы и осталась легендой, если бы не предок Асканели, винодел Антимоз Асканели, в погребе которого сохранился «квеври», датированный 1880 годом.



Цинандали выдержанное 150мл 750мл
485р 2425р

Белое сухое. Виноделы Асканели, изготавливают это вино из сорта винограда Ркатицели, возраст лозы которого 40 лет. Вкус легкий, освежающий. Аромат черешни, айвы и фиалок

Мукузани выдержанное 490р 2450р

Красное сухое. Гранатовый, искрящийся цвет. Вкус с оттенками инжира, вяленых фиников и шелковицы. В аромате четкая рябина, чуть подернутая холодком

Киндзмараули 525р 2650р

Красное полусладкое. Рубиновый яркий цвет. Богатый букет с оттенками черных ягод, шоколада и кофейных зерен. Вкус насыщенный, яркий, полнотелый, с белой черешней и морозной ежевикой

Ахашени 500р 2590р

Бархатистое, гармоничное красное вино, изготовленное из винограда сорта Саперави

Саперави 2590р

Красное сухое. Густой, ярко красный цвет. В букете ноты вишни, шелковицы и черноплодной рябины. Вкус насыщенный, ярко выраженный, с оттенками черешни, бархатистый и округлый

Ркатицели Квеври 2750р

Белое сухое. Выдержка 6 месяцев глиняных квеври, закопанных в погребе, на глубине 3 метра

Саперави Премиум Марочное 3190р

Красное сухое. Сорт 100% Саперави, выдерживается в дубовых бочках, не меньше 6 месяцев

Саперави Мускат 2390р

Красное полусладкое. Насыщенный яркий вкус с бархатистыми танинами, плотной текстурой, приятной кислотностью и долгим фруктово-ягодным послевкусием.

Манави Мцване 750мл 1990р

Белое сухое. Для вина, берется особый сорт винограда Кахури Мцване

Чхавери 2490р

Белое сухое. Золотистый цвет. Букет с нотами желтого яблока и белой сливы, с легким ароматом пряных трав. Вкус округлый, нежный. С освежающей кислотностью

Киси 2490р

Белое сухое. Элегантное белое сухое вино демонстрирует свежий, сбалансированный вкус с фруктово-цветочными оттенками, хрустящей кислоткой и чистым послевкусием

Хихви 2550р

Белое сухое. Вино интригует сбалансированным, изящным вкусом с фруктовой кислоткой и долгим, сухим послевкусием. Элегантный аромат вина наполнен тонами персика, абрикоса, дыни и белых цветов

Асканели Цоликаури 2490р

Белое сухое. Вино демонстрирует свежий аромат с доминирующими оттенками груши, персика, минералов и трав

Ркатицели Квеври Дора 4100р

Белое сухое. Виноград из Квемо Картли. Сумашедшее по насыщенности и танинам, выдерживается в квеври от 6 месяцев

Хванчкара 4500р

Красное полусладкое. Самое, пожалуй, знаменитое вино из Грузии. Интенсивный темно-гранатовый цвет с фиолетовыми оттенками. Роскошный аромат завораживает палитрой ягод ежевики, малины и земляники. Плотный, округлый вкус с хорошим балансом кислотности и мягким послевкусием

КОЛЛЕКЦИЯ ВИН ОТ ГВМТ ГРУПП



Это молодая, современная винодельческая компания. Одной из особенностей в производстве вина - это обязательная трехмесячная выдержка на мезге, а затем отстой в чанах из нержавеющей стали

150мл 750мл

Алазанская Долина 335р 1590р

Белое полусладкое. Виноград сортов Мцване и Ркатицели. Аромат дыни и яблок, вкус легкий, освежающий

Алазанская Долина 335р 1590р

Красное полусладкое. Виноград сортов Саперави. Аромат легкий и освежающий, вкус черешни и красной шелковицы

Ркатицели 385р 1895р

Сухое белое. Вкус с яркой кислотностью, ароматом финика и спелого персика

150мл 750мл

Саперави 385р 1890р

Сухое красное. Аромат черешни и красной сливы. Вкус яркий, с хорошей танинностью и кислотностью

Киндзмараули 440р 2190р

Яркий, рубиново-гранатовый цвет, аромат густой, с нотами рейгана, кожи и шелковицы

ВИНА ИЗ КОЛЛЕКЦИИ SABADO ПРЕМИУМ КОЛЛЕКШОН

Винный завод расположен в грузинском городе Телави, на территории Алазанской долины. Название Сабадо происходит от архаичного наименования частных винокурен. Выдержку напитков проходит в бочках из французского дуба, поставляемых проверенным производителем. Средний срок купирования алкоголя, составляет от 8 до 16 месяцев. Кроме того, чем старше вино, тем ярче становится его вкус и наполненность акцентами. К примеру, чем севернее рос виноград, тем ярче в нем будут строгие ноты сухого вина

750мл

САБАДО Цинандали Классик 1990р

Белое сухое. Светло-соломенный цвет, с минеральными переливами. Букет фруктовый, с оттенками садовых плодов и айвы. Вкус освежающий, гармоничный

САБАДО Мцване Гранд 2490р

Белое сухое. Светло-соломенный цвет, с чуть зеленым переливом. Букет округлый, деликатный, фруктовый с оттенками цитрусовых. Вкус освежающий, яркий, чуть кислотный

САБАДО Хихви Гранд 2590р

Белое сухое. Из 100% сорта винограда Хихви. Вино делают из лозы, возраст которой 67 лет. Нежный фруктово-цветочно букет. Вкус освежающий, с сочными нотами груши и айвы

Киси Сабадо Гранд Квеври 2550р

Белое сухое. Букет с оттенками абрикосовых сточек и цитрусовых. Вкус освежающий, слегка минеральный. Нотки зеленого яблока и белого, шелковистого персик

750мл

Сабадо Саперави Классик 2295р

Красное сухое. Алый, гранатовый цвет. Фруктовый букет с оттенками пряных трав, черешни и земляники. Вкус нежный, но терпкий, очень освежающий с бархатистыми нотками

САБАДО Гранд Мукузани 2290р

Красное сухое. Темный рубиновый цвет, почти спелый гранат. Сортовой букет с оттенками спелых ягод ежевики и черной смородины. Вкус гармоничный, бархатистый, обволакивающий и убаюкивающий

Киндзмараули САБАДО Гранд 2350р

Красное полусладкое. Очень насыщенный рубиновый цвет. Яркий букет с ароматом ванили, кожи и молочного шоколада. Вкус объемный, яркий и бархатистый, с нотками сладких ягод и сливочного каучино

ВИНА ИЗ КОЛЛЕКЦИИ ШАТО МАРАНИ



Винный завод расположен в грузинском городе Телави, на территории Алазанской долины.

Название «Марани» происходит от архаичного наименования частных винокурен.

Выдержку напитков проходит в бочках из французского дуба, поставляемых проверенным производителем. Средний срок купирования алкоголя, составляет 24 месяца!

Кроме того, чем старше вино, тем ярче становится его вкус и наполненность акцентами. К примеру, чем севернее рос виноград, тем ярче в нем будут строгие ноты сухого вина

750мл

Цинандали 2365р
Белое сухое. Светло-соломенный цвет, с минеральными переливами. Букет фруктовый, с оттенками садовых плодов и айвы. Вкус освежающий, гармоничный.

Ркатицели 2490р
Белое сухое. Соломенный, прозрачный цвет. Букет с оттенками зеленого яблока, груши и белой смородины. Вкус нежный, фруктово-освежающий

Кахури 2890р
Белое сухое. Насыщенный золотистый цвет. Букет спелых тропических фруктов, меда, цукатов и апельсина. Вкус очень сложный, но гармоничный, с большой минеральностью и легкой солоноватостью.

Мцване 2690р
Белое сухое. Светло-соломенный цвет, с чуть зеленым переливом. Букет округлый, деликатный, фруктовый с оттенками цитрусовых. Вкус освежающий, яркий, чуть кислотный.

Хихви 3090р
Белое сухое. Из 100% сорта винограда Хихви. Вино делают из лозы, возраст которой 67 лет. Нежный фруктово-цветочно букет. Вкус освежающий, с сочными нотами груши и айвы.

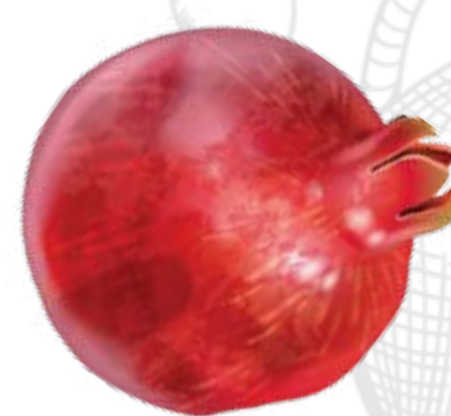
Киси 3060р
Белое сухое. Букет с оттенками абрикосовых косточек и цитрусовых. Вкус освежающий, слегка минеральный. Нотки зеленого яблока и белого, шелковистого персика.

Саперави 2595р
Красное сухое. Алый, гранатовый цвет. Фруктовый букет с оттенками пряных трав, черешни и земляники. Вкус нежный, но терпкий, очень освежающий с бархатистыми нотками.

Мукузани 3100р
Красное сухое. Темный рубиновый цвет, почти спелый гранат. Сортной букет с оттенками спелых ягод ежевики и черной смородины. Вкус гармоничный, бархатистый, обволакивающий и убаюкивающий.

Кварели 3090р
Красное сухое. Приготовлено по технологии амароне, это когда сбраживают чуть подвяленные ягоды досуха. Выдерживается 12 месяцев. Цвет рубиновый, букет чудесный, элегантный, с оттенками можжевельника, красных ягод и пряной вишни. Вкус бархатистый и густой

Киндзмараули Оригинал 3490р
Красное полусладкое. Очень насыщенный рубиновый цвет. Яркий букет с ароматом ванили, кожи и молочного шоколада. Вкус объемный, яркий и бархатистый, с нотками сладких ягод и сливочного капучино.



КРАСНЫЕ ВИНА ДРУГИХ СТРАН

150мл 750мл

Гранатовое 375р 1875р
Красное полусладкое. Легкий, нежный аромат, с фиалкой и гранатом. Цвет густой, насыщенный, чуть прозрачный. Вкус округлый, полнотелый, с черешней и нотками луговых трав.

Ежевичное 375р 1875р
Красное полусладкое. Яркий, насыщенный аромат ежевики, лесных ягод и розмарина. Цвет густой и темный. Вкус нежный, с легкой сладостью киш миша

Назени Арени Нуар 310р 1550р
Красное сухое

150мл 750мл

Мерло Дель Венеция 2100р
Красное полусладкое. Нетипичный представитель вин из Венето. Аромат черешни, спелых яблок и клубники. Вкус легкий, нежный, округлый.

Бардолино ДОК 490р 2450р
Красное сухое. Итальянская классика. Вкус ровный, танинный, насыщенный. С легким ароматом кожи, дуба и вереска.

Кьянти ДОКГ 2100р
Легкое сухое итальянское. Рубиновый цвет, аромат фиалок и кожи

БЕЛЫЕ ВИНА ДРУГИХ СТРАН

150мл 750мл

Рислинг 480р 2360р
Белое сухое. Насыщенный вкус, с сильной минеральностью, но очень нежным вкусом. Спелая черешня, зеленые яблоки и слива, с ароматом трав и минералами.

Пино Гриджио 395р 1975р
Белое сухое. Светло соломенный цвет, с легким зеленым переливом. Вкус нежный, освежающий. Небольшая кислотность с ароматом белого персика и акации.

Назени Мускат 310р 1550р
Белое полусладкое

750мл

Соаве 2460р
Белое сухое. Тонкий аромат груши, яблока и белых цветов. Цвет светло-соломенный, с оттенками луговых трав

Совиньон Блан 2750р
Белое сухое. Чуть газированное, нежное, свежее вино. Аромат свежести, морского прибоя и зелени. Вкус сбалансированный, кислотный.



ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Домашнее светлое Грузинское
300/500мл **205р/ 295р**
Освежающий лагер

Хугарден
300/500мл **295р/395р**
Очень ароматное, нефiltroванное бельгийское пиво. С освежающими фруктовыми нотками

Домашнее темное Грузинское
300/500мл **205р/295р**
Ароматное, легкое и освежающее

Шпатен
300/500мл **295р/395р**
Лагер золотистого цвета, умеренной крепости, который превосходно сочетает в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла, обладая мягким пряным вкусом

Abbe

Аббе Брюн
300/500мл **295р/385р**
Полнотельный темный эль с кофейно-шоколадным вкусом. Сваренный в бельгийском стиле.

Аббе Руби
300/500мл **295р/385р**
Фруктовый бельгийский эль, выраженного рубинового цвета

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Натахтари Светлое
500мл **465р**
Варится в небольшом селе Ахалгори, в 30 км от Тбилиси. Родниковая вода из горного источника и свой солод создают легкое, освежающее пиво

Херцог
500мл **435р**
Светлое грузинское пиво с характерным фруктово-зерновым вкусом, легкой кислинкой и маслянистым послевкусием.

Морт Сюбите
250мл **395р**
Вишневый бельгийский ламбик. Богатый и глубокий вкус с нотами сочной вишни и малины, плавно переходящими в гармоничное послевкусие с приятной кислинкой

Арго Лагер
500мл **435р**
Легендарное грузинское пиво. Насыщенные тона и мягкий, освежающий вкус золотистого цвета с нотками сладковатого солода.

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Вайнштэфан светлый
500мл **450р**

Майзелс Вайс, нефiltroванный
500мл **450р**

Хугарден
330мл **265р**



ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ НАПИТКИ

Настоящая грузинская чача, от одного из лучших производителей, Братьев Асканели

50мл
Чача Асканели Золотая **315р**

Чача Асканели Платинум **335р**

Чача Асканели Премиум **415р**

50мл
Чача Анасеули Дора Премиум **445р**
Выдерживают три месяца в квеври, а потом шесть месяцев в бочках

Чача Анасеули Ркатицели Премиум **445р**

Сорт винограда 100% Ркатицели. Выдержка шесть месяцев в квевр

И ЕЩЕ, У НАС ЕСТЬ НАША, РОССИЙСКАЯ ЧАЧА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ОДНОМ ИЗ САМЫХ СТАРЫХ ВИННЫХ ЗАВОДОВ РОССИИ, ФАНАГОРИЙСКОМ ВИННОМ КОМБИНАТЕ.

50мл
Фанагория Чача Золотая **255р**
Выдержка три месяца в бочках

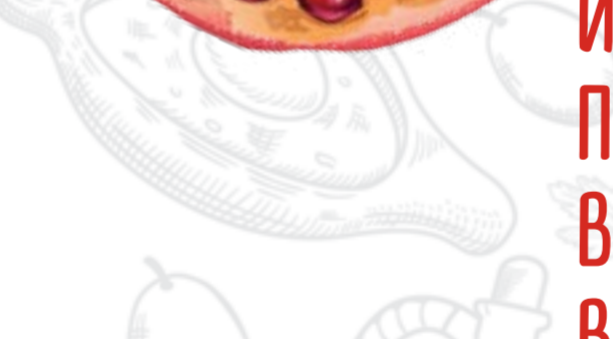
Фанагория Чача Мускатная **285р**
Виноград сорта Мускат и три месяца в бочках

Фанагория Чача Отборная 50% **300р**
Очень крепкая и яркая

А ЕЩЕ, МЫ ПРИВОЗИМ ЧАЧУ ИЗ АРМЕНИИ, С ЗАВОДА, КОТОРЫЙ НАХОДИТСЯ У ПОДНОЖЬЯ ГОРЫ АРАЛЕР

50мл
Чача Гезел Золотая **245р**

Чача Гезел Серебро **220р**



ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК ОТ БРАТЬЕВ АСКАНЕЛИ

Асканели 3*	295р	Асканели 6*	345р
Асканели 5*	315р	Асканели ВС	470р

ОТ БРАТЬЕВ САРДЖАШВИЛИ

Сарджашвили 3*	285р	Сарджашвили всоп	435р
Сарджашвили 5*	315р	Сарджашвили ВС	385р

И ДРУГИЕ

Батуми 12 лет	50мл 415р
Санатрели 5* (Бадагони)	285р
Санатрели 3*	255р

КОНЬЯК ИЗ ФРАНЦИИ

Мартель, Реми Мартан вс	50мл 505р
Хеннеси, Курвуазье всоп	670р

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Оакхарт Ориджинал	50мл 315р
Егермастер	385р
Бехеревка	350р

АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

Арагат 3*	50мл 345р
Арагат 5*	385р
Арагат Ахтамар 10 лет	505р

ВИСКИ

Вильям Лоусонс	50мл 295р
Канадианс Раннерс	285р
Джэк Дениэлз	385р
Джемесон	405р
Чивас Ригал 12 лет	515р

Бомбей Сапфир	50мл 385р
Текила	405р
Бейлиз	385р

ГРУЗИНСКАЯ ВОДКА

От одного из самых старых винных заводов Грузии Анасеули основан в 1898 году. Родниковая вода, фрукты и ягоды со своих полей и чистый воздух. А еще, выдерживается на фруктах в глиняных кувекри, не меньше шести месяцев. Вот секрет этой водки...

Анасеули Хурма	50мл 315р	Анасеули Слива	50мл 315р
Анасеули Груша	315р	Анасеули Ткемали	315р

ВОДКА ОТ ПОТОМСТВЕННЫХ ГРУЗИН ИЗ АРМЕНИИ

Тутовая	50мл 245р	Гранатовая	50мл 255р	Кизиловая	50мл 255р
---------	--------------	------------	--------------	-----------	--------------

ВОДКА ОБЫЧНАЯ РОССИЙСКАЯ

Байкал	50мл 185р	Белая Березка	50мл 165р
Байкал на Кедровых орешках	185р	Белая Березка Золотая	195р
Байкал Нерпа	255р	Белая Березка на Бородинском хлебе	185р
Белая Березка Облепиховая	170р	Белая Березка Белый Налив	185р
GASTRONOM. Купаж №7 к мясным блюдам	215р	GASTRONOM. Купаж №4 к рыбным блюдам	215р

ИМПОРТНАЯ ВОДКА

Абсолют С разными вкусами	50мл 350р	Монблан Элитная французская водка	50мл 355р
------------------------------	--------------	--------------------------------------	--------------

organika

ОСОБАЯ РОССИЙСКАЯ ВОДКА

Органика Тайгер Спешл 100% зерновой спирт Альфа, природная вода озера Байкал, настой зеленого яблока и Сибирской Лиственницы	50мл 195р
Органика Арктик Вотер 100% зерновой спирт Альфа, ледниковая арктическая вода, сибирский мед и дистиллят Бородинского хлеба	205р
Органика Уникальная 100% зерновой спирт Альфа из алтайской пшеницы, природная вода озера Байкал и природный антиоксидант Сибирской Лиственницы	255р
Органика Лайф 100% зерновой спирт Альфа, чистейшая вода Байкала и настой природного тибетского энергетика Саган-Дайля	305р
Органика Брусника Саган-Дайля 100% зерновой спирт Альфа, чистейшая вода Байкала, настой сибирской брусники и дистиллят Саган-Дайля	255р

ОРГАНИКА КОКТЕЙЛИ

Бруснично-Грейпфрутовый Органика Брусника Саган-Дайля с тоником Саган-Шаман и долькой грейпфрута	180мл 335р
Брусничный Spritz Органика Брусника Саган-Дайля, игристое, сок лимона и содовая	200мл 365р

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Овощной салат
150гр **145р**

Помидоры, огурцы, перец
и сметана

Фруктовый салат
180/50гр **215р**

С шариком мороженого

Куриный суп
250гр **155р**

С фрикадельками и птитимом

Овощной крем-суп
250гр **165р**
С гренками

Детский борщ
250гр **175р**

С курочкой и сметаной

Пиццури с сыром и томатом
180гр **165р**

Очень нежная и сочная

Хинкали из цыпленка
3шт **145р**

Со сметаной

Маленький хачапури по-аджарски
120гр **155р**

С перепелиным яйцом

Макароны-бантики
170гр **135р**

С сыром с сулугуни

Крохотный кебаб из телятины
120/100гр **245р**

С картофелем фри и лавашем

Куриные паровые котлетки
100/150гр **215р**

С картофельным пюре и томатом

Куриный шашлычок
120/80гр **195р**

Со свежими овощами

Спагетти с цыпленком
190гр **165р**

В сливочном соусе

**Наггетсы из цыпленка
с картофелем фри**
180гр **215р**

С кетчупом

Детская вода "Черноголовка" 330мл **95р**

А ЕЩЕ МОЖЕМ ПРИГОТОВИТЬ
ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ СЛАДКОЕЖЕК
ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ
МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ
ПРОСТО ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Клубнично-банановый
300 мл **345р**

Клубнично-банановое молочное
безумие.

От такого никто не откажется.

Фисташково-сливочный
300 мл **345р**

Сливочный сыр и сливочное
мороженное
Вместе с молоком и фисташкой.

Шоколадно-ореховый
300 мл **345р**

Шоколад, орешки, много
мороженого и совсем немного
молока, Сникерс, и никак иначе!

Сливочно-бисквитный
300 мл **345р**

Овсяное печенье, сливочное
мороженное, молоко
И совсем чуть-чуть корицы

Данное меню является рекламным материалом.
За более подробной информации о составе блюд обратитесь к менеджеру.

Директор: _____
Шеф-повар: _____

