



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.

## Аджапсанда 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 телянка 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, томленый 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 капель 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 аджике.

## 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 **315р**  
С домашним заварным кремом, и тонкими слоями воздушного слоеного теста.

**Грузинский Чизкейк**  
150гр **395р**  
С ароматом корицы и ванили, на коржах из песочного теста.

**Лимонный тарт**  
165 гр **325р**  
Тонкий песочный корж, нежнейшая начинка и воздушная меренга. Это невероятно вкусно.

**Три шоколада**  
150гр **335р**  
Нежный крем из трех видов шоколада с тонкой прослойкой шоколадного бисквита.

**Очень вкусный банановый торт**  
150гр **315р**  
С вареным сгущенным молоком, карамелью и шоколадными коржами.

**Грушевый пирог**  
210гр **350р**  
Очень вкусный и по-домашнему уютный теплый пирог с шариком сливочного пломбира и соленой карамелью.

**Шоколадный Фондан**  
200гр **365р**  
С шариком ванильного пломбира.

**Сливочно-ванильный Мацони**  
200гр **325р**  
Нежный грузинский мацони в сочетании с медом и грецкими орешками.

**Огромный эклер**  
180гр **325р**  
С нежнейшим кремом из грузинского сыра Надуги, сливками и соленой карамели. Посыпаем грецким орехом.

**Мороженое**  
50гр **95р**  
Клубника/Ваниль/Шоколад /Фисташка

**Сорбетто**  
50гр **115р**  
Манго/Черная смородина/Лимон

# КОФЕ

Эспрессо 40мл	165р	Капучино 200мл	195р
Американо 150мл	165р	Латте 250мл	225р
Гляссе с шариком мороженого 250 мл	265р	Кофе по-грузински с чаечей 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

**Боржом** **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.

150мл 750мл

**Цинандали  
выдержанное** 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, полнотельный, 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.



750мл  
1990р

**Манави Мцване**

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.

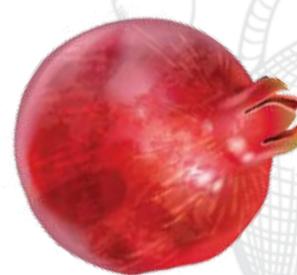
**Киси** 3060р  
Белое сухое. Букет с оттенками абрикосовых косточек и цитрусовых. Вкус освежающий, слегка минеральный. Нотки зеленого яблока и белого, шелковистого персика.

**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. Сортовой 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, полнотельный, 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  
Освежающий лагер

205р/ 295р

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

295р/395р

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

205р/295р

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

295р/395р

Abbe

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

295р/385р

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

295р/385р

# БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

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

465р

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

435р

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

395р

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

435р

# 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 кевври, а потом шесть месяцев в бочках

**Чача Анасеули Ркатицели Премиум** 445р

Сорт винограда 100% Ркатицели. Выдержка шесть месяцев в кеввр

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	Бомбей Сапфир	50мл 385р
Егермастер	385р	Текила	405р
Бехеревка	350р	Бейлиз	385р

# 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

# 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 кувяки, 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	50мл 350р	Монблан	50мл 355р
С разными вкусами		Элитная французская водка	

organika

# ОСОБАЯ РОССИЙСКАЯ ВОДКА

Органика Тайгер Спецл 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: \_\_\_\_\_

