

грузинский ресторан



Хачапури  
Мариико

# Рецепты Мариико





### Трио пхали

*Ассорти нежного овощного паштета из свеклы, шпината и баклажана.*

**-545.-**

### Тарелка мясных деликатесов

*Ростбиф, буженина, суджук и бастурма. Подается с домашним сливочным хреном и зернистой горчицей.*

**-730.-**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**Тарелка любимых  
грузинских сыров**

*Ассорти традиционного и копченого сулугуни  
и имеретинский сыр в пряных специях  
Марико подает с терносливом и медовым  
соусом с тархуном.*

**625.-**



**Тарелка овощей и зелени**

*Свежие огурцы и помидоры, ароматная зелень  
и острый перчик. Идеальное дополнение  
к блюдам из мяса.*

**450.-**



*из погреба Марико:  
солёные огурцы, гурийская  
квашеная капуста, маринованные  
помидоры и пряная морковь.*

**Соленья по-аджарски**

**445.-**



**Пряная селедочка  
с запеченным  
картофелем**

**430.-**



Вай, какая закуска!

*Ассорти фирменных пхали Марико  
из свеклы, шпината и баклажана,  
рулетики из баклажанов и перца.*

**-660.-**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Марико запекает сочные перцы и бережно скручивает их в рулетики, наполняя нежным сливочным сыром, украшает орешками и песто из кинзы.

**Рулетики из печёных перцев со сливочным сыром**

**450.-**



**Лосось киндзмари**

**715.-**

Со свежим огурцом в двух соусах: нежном сливочном и пикантном из кинзы с легкой ноткой чеснока.



Рецепт этого блюда Марико подарила ее друг — итальянский шеф-повар.

**Томлёная телятина под соусом из тунца**

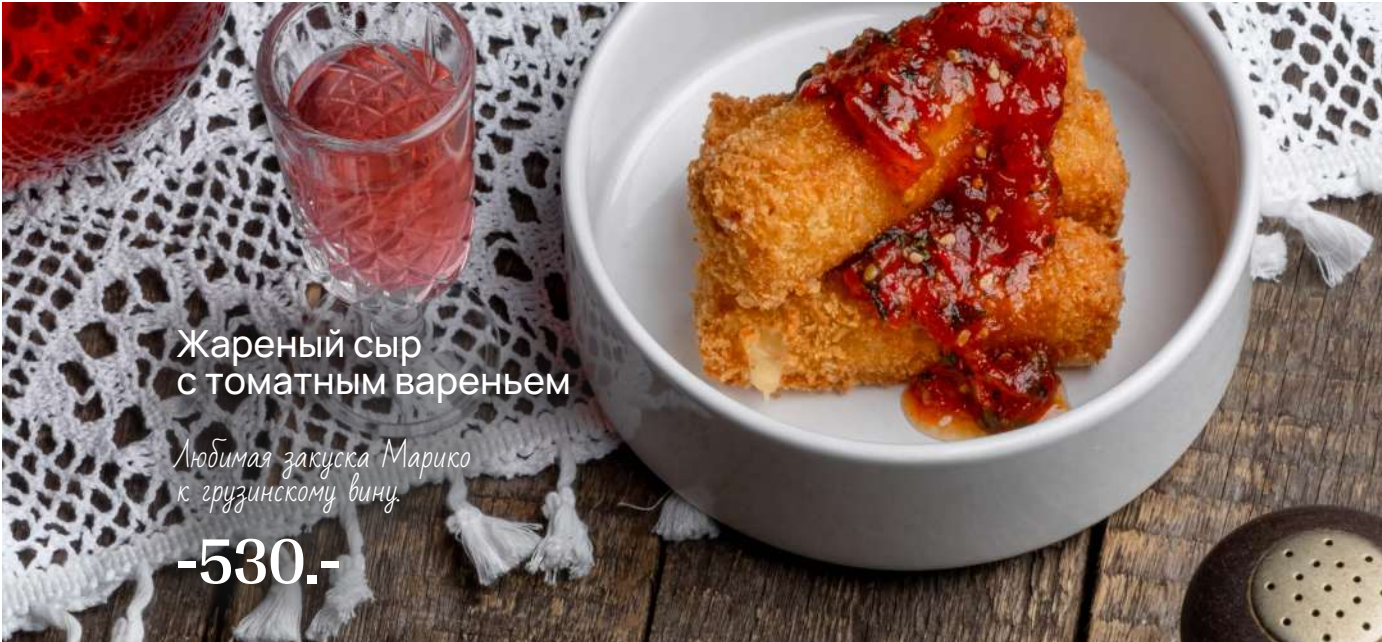
**755.-**



**Бадриджани**

**445.-**


Сочные рулетики из баклажанов с нежным сыром и грецкими орехами.



### Жареный сыр с томатным вареньем

Любимая закуска Марики  
к грузинскому вину.

-530.-



### Долма

Марики готовит долму по старинному рецепту своей прабабушки: сочный мясной фарш из свинины и говядины с грузинскими специями закручивает в малосольные листья винограда и томит в печи. Подает гостям со сливочно-чесночным соусом.

-460.-

## ДОЛМА

### ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

соленые виноградные листья	300 г;
рис	60 г;
фарш из свинины и говядины	700 г;
кинза	15 г;
петрушка	15 г;
лук репчатый	240 г;
чеснок	40 г;
куриный бульон	20 г;
черный молотый перец	2 г;
сухая аджика	2 г.

### КАК ГОТОВИМ

Соленые виноградные листья промойте. Приготовьте фарш из говядины и свинины, лука, зелени, посолите, добавьте специи.

Смешайте фарш с рисом, положите на виноградный лист и туго заверните конвертиком.

Уложите долму в кастрюлю швом вниз плотно друг к другу. Залейте холодной водой и варите 90-120 мин после закипания.

На тарелку выложите готовую долму, украсьте зернами граната, полейте соусом.

Для соуса соедините сметану с тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



**Лоббио**

*Традиционный рецепт фасоли, тушеной с овощами и пряностями. Подается с гурийской капустой и солеными огурчиками.*

**295.-**



*- курица, печеный перец, баклажаны и сулгуни*

**Мини-чебуреки**

**525.-**

*Маленькие, да удаленькие. Каждый хрустящий уголок — наслаждение, а сочная начинка — просто песня.*



*Тонкое хрустящее тесто и много, очень много сочной начинки. Это не просто любовь, это страсть.*

**Большой чебурек  
говядина-свинина**

**345.-**



*Тигровые креветки Мариико слегка подрумянивает на огне и подает в грузинском соусе чкмерули из сливок, сыра, чеснока, свежей мяты и кинзы. Получается очень нежная, слегка сладковатая и чуть пряная закуска.*

**Креветки чкмерули**

**755.-**

## Жареные баклажаны с соусом дзадзики

*Жареные баклажаны, свежие помидоры, сладкий красный лук, кинза, свежий огурец и соус дзадзики.*

**-475.-**

## САЛАТ АЦЕЦЛИ

### ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

баклажаны	400 г;
болгарский перец	200 г;
куриное филе	100 г;
грецкие орехи	100 г;
зерна четверти граната;	
сванская соль	5 г (чайная ложка);
майонез	60 г (4 столовые ложки);
хмели сунели	1 г;
кинза для украшения блюда	

### КАК ГОТОВИМ

Запеченное в духовке куриное филе разделяем на волокна. Печеные перцы и баклажаны нарезаем тонкой соломкой, добавляем перемолотые грецкие орехи, сванскую соль и мелко нарезанную кинзу. Замешиваем с майонезом, выкладываем на тарелку и украшаем гранатом.





# САЛАТЫ



**Ацецили**

*Салат из печеных баклажанов, болгарского перца и нежного куриного филе.*


**-575.-**

**Цезаршвили**

*Обжаренное куриное филе, помидоры и копченый сулугуни на листьях салата под фирменным соусом.*

**-545.-**





**Кахетинский  
с ореховым соусом**

*Свежие помидоры и огурцы  
с красным луком под пряным соусом  
из пасты грецкого ореха и ароматного  
масла со сванской солью.*

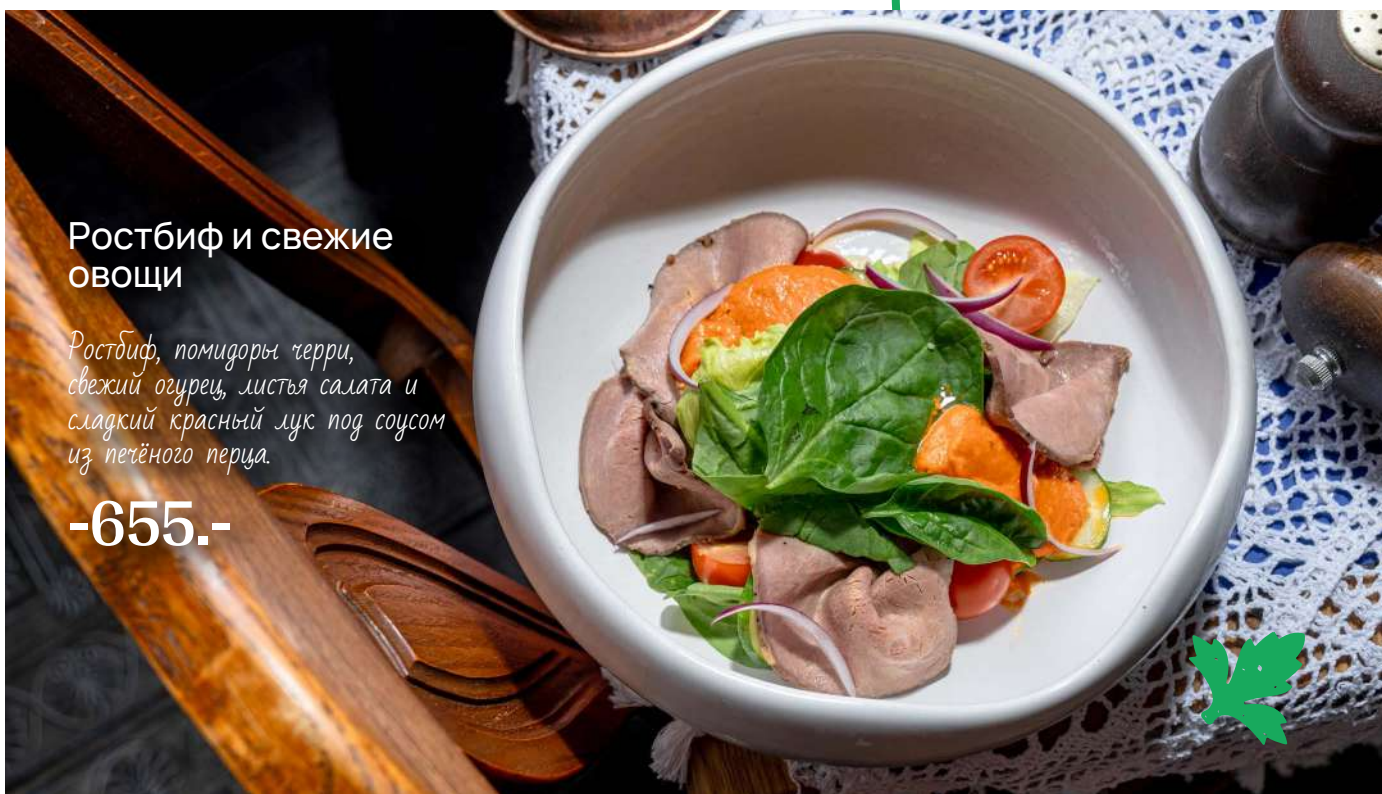
**-560.-**

# САЛАТЫ

## Ростбиф и свежие овощи

*Ростбиф, помидоры черри, свежий огурец, листья салата и сладкий красный лук под соусом из печёного перца.*

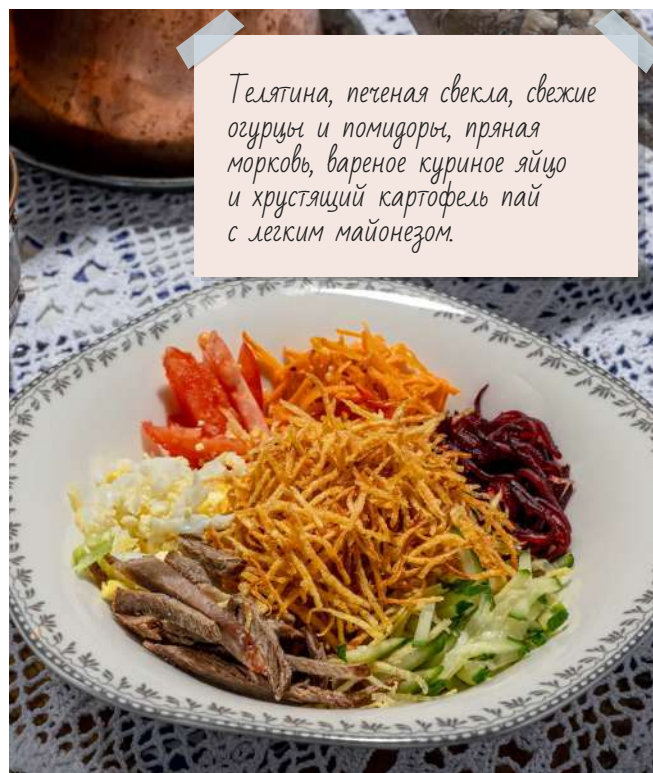
**-655.-**



## Кадымские помидоры и домашняя брынза

*с шафрановым маслом под насыщенным клубнично-гранатовым соусом.*

**485.-**



*Телятина, печеная свекла, свежие огурцы и помидоры, пряная морковь, вареное куриное яйцо и хрустящий картофель пай с легким майонезом.*

## Солнце Тбилисо

**495.-**

## Харчо

*Сытный и наваристый, с говядиной и рисом, насыщенный специями, с легкой кислинкой ткемали, этот грузинский суп — как обжигающий поцелуй.*

**-445.-**



# СУПЫ

## Хашлама с томленой говядиной

*Говядину для супа Марико томит несколько часов, чтобы она таяла во рту, а наваристый бульон наполняет ароматными горными травами, зеленью и пряностями, чтобы они согревали душу.*

**-490.-**

## Солянка

*Густой наваристый суп с нежной говядиной, ветчиной, копчеными колбасками, овощами и маслинами.*

**-475.-**

## Чихиртма **-410.-**

*Нежный куриный суп с ароматными грузинскими травами.*

## Тыквенный крем-суп

*Нежный бархатистый крем-суп из запеченной тыквы на кокосовом молоке с карри.*

**-585.-**

*с креветками*

# ОЧЕНЬ СОЧНЫЕ ХИНКАЛИ

*Выбери любимую начинку*

*Говядина-свинина*

**-105.-**

*Курица*

**-105.-**

*Баранина*

**-110.-**

*Два сыра:*

*сулгуни  
и молодой домашний*

**-110.-**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Баранина  
с картофелем

*Сочная баранина сперва томится,  
а потом запекается с картофелем  
в печи.*

**-695.-**



*Куриное филе обжаривается до легкой  
золотистой корочки, а потом тушится  
в домашнем томатном соусе с добавлением  
овощей, специй и чеснока. Получается сочное,  
нежное и насыщенное вкусом блюдо.*

Чахохбили

**530.-**



Чашушули

*Говядина, томленая с помидорами, луком,  
чесноком и кинзой.*

**615.-**

## ОДЖАХУРИ

### ПРОДУКТЫ НА 2 ПОРЦИИ

свинина (лучше взять шею)	400 г;
картофель	400 мл;
красный лук	1 шт небольшого размера;
маленький пучок кинзы	
сванская соль	1 чайная ложка без горки;
подсолнечное масло	4 столовые ложки;
помидоры	2 шт среднего размера;
соус сацебели	100 г;
чеснок	3-4 небольших зубчика;
черный молотый перец	на кончике чайной ложки.

### КАК ГОТОВИМ

Нарежьте картофель дольками, перемешайте с обычной солью и растительным маслом и запекайте в духовке при температуре 180 °С до готовности (примерно 30 минут).

Обжарьте дольки помидоров на сковороде.

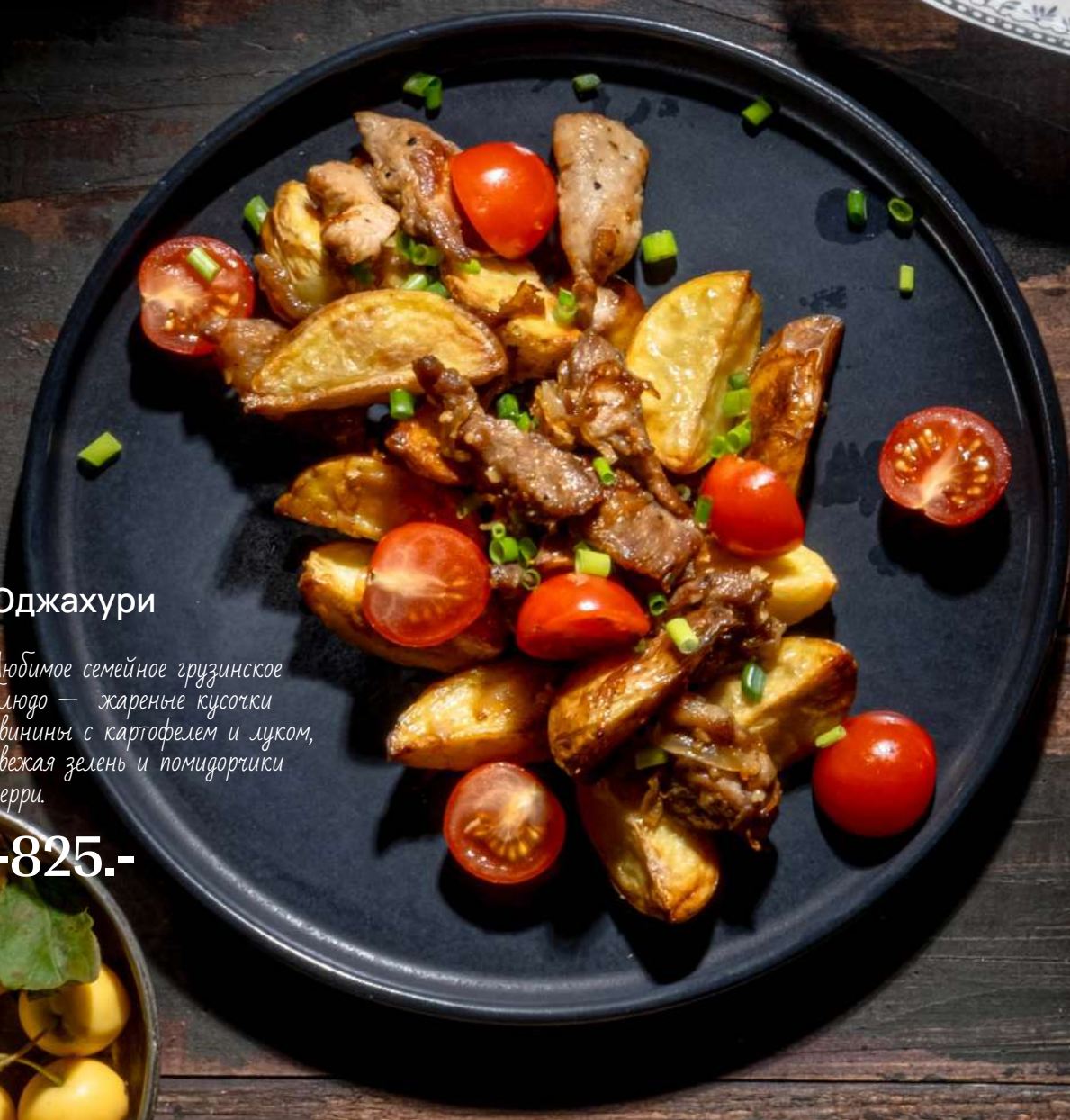
Свиную шею поперчите, посолите и обжарьте на сковороде.

Добавьте к свинине запеченный картофель, обжаренные дольки помидоров, украсьте кольцами красного лука, кинзой, рубленым чесноком и сванской солью.

### Оджахури

Любимое семейное грузинское блюдо — жареные кусочки свинины с картофелем и луком, свежая зелень и помидорчики черри.

-825.-





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## Кахури

*Сочная баранина, тушенная с овощами в соусе сацебели и аджике с кинзой и луком.*

**-930.-**

## Свинина по-мегрельски

*Жареная свиная отбивная с картофелем, печеным в травах с чесночным маслом, соус барбекю.*

**-655.-**



Цицила тапака

*Подаётся с картофелем, печеным  
в травах с чесночным маслом  
и со сливочно-чесночным соусом.*

**-815.-**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



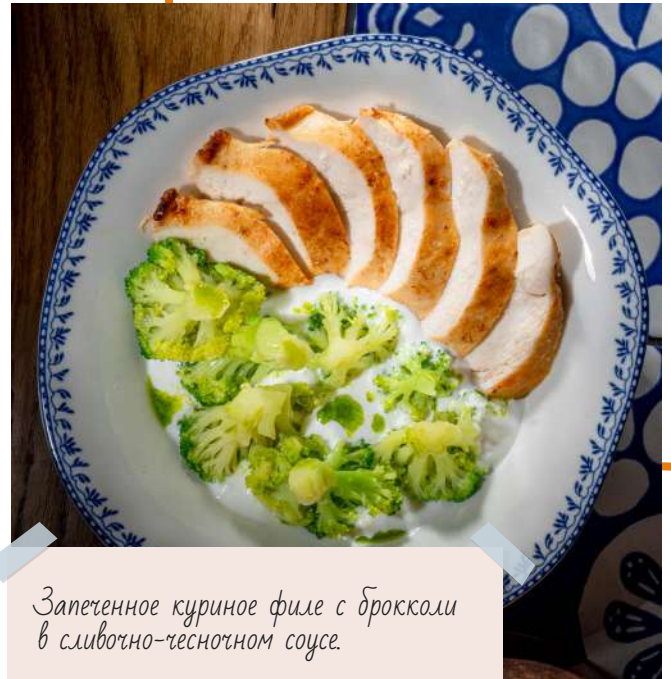
**Гурули с белыми грибами 555.-**

*Куриное филе, томленое в сливках с белыми грибами и луком, подается с картофельным пюре на сливках. Одно из самых нежных грузинских блюд.*



**Жаркое по-чкмерски 605.-**

*Говядина, запеченная с картофелем, грибами и сыром в сливочном соусе.*



*Запеченное куриное филе с брокколи в сливочно-чесночном соусе.*

**Цицила с брокколи 645.-**



*Сёмга, запеченная с картофелем, брокколи и сыром в сливочном соусе.*

**Жаркое по-гурийски с семгой 690.-**

## Семга по-батумски

*Обжаренная сёмга подается с припущенным свежим шпинатом и помидорами черри под пикантным цитрусовым соусом.*

**-1190.-**



## Речная форель

*Запекается в печи. Подается со свежими листьями салата и пикантным цитрусовым соусом.*

**-865.-**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Патара хинкали  
с креветками в заморском  
соусе Том-ям  
**-315.-**

Морские котлетки  
с картофельным пюре  
**-675.-**

Хинкалидзе с креветками

*Домашняя грузинская лапша  
с креветками и помидорами черри  
в сливочном соусе. А особый пикантный  
вкус придает стружка тунца.*

**-890.-**

*Котлетки из красной рыбы  
и креветок с картофельным пюре  
и сливочно-чесночным соусом.*

## Шотис-пури

Национальный грузинский  
хлеб на закваске.

-75.-

## Хачапури по-аджарски

Нежное и мягкое тесто по фирменному рецепту Марико с начинкой из домашних сыров, подается с яичным желтком и растопленным сливочным маслом. Эта лодочка мысленно уносит в самое сердце Грузии!

-605.-

### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

#### ПРОДУКТЫ ДЛЯ ТЕСТА НА 4 ЛОДОЧКИ

пшеничная мука	800 г;
тёплое молоко	400 мл;
сливочное масло	150 г;
дрожжи	11 г;
сахар	2 чайных ложек;
соль	3 чайных ложек;
растительное масло	25 мл

#### ПРОДУКТЫ НА НАЧИНКИ

сыр сулгуни	250 г;
домашний молодой сыр	250 г;
яйцо куриное	2 шт;
сливочное масло	10 г;

#### КАК ГОТОВИМ

Замешиваем мягкое тесто. Оставляем его на полтора часа подняться в 2-3 раза, разминаем и снова даем отдохнуть и подняться. Мелко рубим сыры, добавляем взбитое яйцо. Раскатываем тесто в овал, в серединку кладем сырную начинку, края теста подворачиваем к центру, придавая форму лодочки. Выпекаем хачапури 12 минут до подрумянивания, кладем на лодочку 1 желток и оставляем в духовке ещё на 5 минут. При подаче добавляем кусочек сливочного масла.

# ТРАДИЦИОННАЯ ВЫПЕЧКА



**Императорский хачапури 835.-**

*Насыщенная сырная начинка из сулгуни и имеретинского сыра, аппетитная корочка из запеченного сулгуни, а сверху еще один слой сыра — расплавленный сулгуни. Царское удовольствие.*



**Хачапури по-мегрельски 605.-**

*Сулгуни нежно тянется внутри, а сверху аппетитно запечен.*



**Кубдари с рубленным мясом 620.-**

*Сочная начинка из говядины и свинины с аджикой, сацебели и кориандром.*



**Хачапури по-гурийски 575.-**

*С сулгуни, луком и яйцом*



## Сырно-шоколадный торт

*Сочетание терпкости и деликатной  
сладости шоколадного бисквита  
с солонватой нежностью крема  
из домашнего сыра.*

**-415.-**



# ДЕСЕРТЫ



## Мечта Марико

*Вафельная трубочка с кремом из варёной сгущенки.*

250.-



## Любимая картошка

*Любимый рецепт из детства, шоколадную картошку, Марико подает с соусом из сгущёного молока.*

435.-

Ягодный штрудель  
-360.-

*Подается теплым со сливочным  
мороженым и карамельным соусом.*

Мёд  
-225.-

Тайны Марико

*Фирменный десерт от Марико.  
Вот о чем мечтает Суровый  
дядюшка Дато!*

-430.-



# ДЕСЕРТЫ

Большая мечта  
Дядюшки Дато

*Облако хрустящего слоеного теста,  
пропитанное нежным заварным кремом.*

**-395.-**

**М**

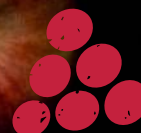
Домашнее варенье  
из погреба Мариико

**-205.-**

Сулико

*Сливочное мороженое  
с домашним вареньем  
из садовых ягод.*

**-330.-**





## Домашнее вино



<b>Белое</b> <i>сухое/ полусладкое</i>	125 мл	<b>345</b>
	1000 мл	<b>2735</b>
<b>Красное</b> <i>сухое/ полусладкое</i>	125 мл	<b>345</b>
	1000 мл	<b>2735</b>
<b>Ежевичное</b>	125 мл	<b>415</b>
	1000 мл	<b>3300</b>
<b>Вишневое</b>	125 мл	<b>415</b>
	1000 мл	<b>3300</b>



## Белое вино



<b>Kisi Premium Askaneli Brothers</b> <i>Киси, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	<b>5855</b>
<b>Tsinandali Classic, Askaneli Brothers</b> <i>Цинандали, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	<b>3985</b>
<b>Manavi Premium, Askaneli Brothers</b> <i>Манави Премиум Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	<b>3985</b>
<b>Alazani Valley, Shalvino</b> <i>Алазанская Долина, Шалвино, Грузия, полусладкое</i>	750 мл	<b>3330</b>
<b>Origin Pinot Grigio №4</b>	125 мл	<b>570</b>
<b>Western Cape WO Origin Wine</b> <i>Пино Гриджио Ориджин Вестерн Кейп УО Ориджин Вайн, ЮАР, сухое</i>	750 мл	<b>3400</b>
<b>Urban Sun Sauvignon Blanc</b> <i>Совиньон Блан Урбан Сан, Россия, сухое</i>	750 мл	<b>1800</b>
<b>Kef By Karas Kangun Chenin Blanc</b> <i>Кангун Шенен Блан Кеф Бай Карас, Армения, сухое</i>	750 мл	<b>3800</b>

## Красное вино



<b>Khvanchkara Kakheti</b> <i>Хванчкара Кахети, Грузия, полусладкое</i>	750 мл	<b>5855</b>
<b>Kindzmarauli, Shalvino</b> <i>Киндзмараули, Шалвино, Грузия, полусладкое</i>	750 мл	<b>4700</b>
<b>Mukuzani Classic, Askaneli Brothers</b> <i>Мукузани, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	<b>5200</b>
<b>Saperavi Classic, Askaneli Brothers</b> <i>Саперави, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	<b>3650</b>
<b>Alazani Valley, Shalvino</b> <i>Алазанская Долина, Шалвино, Грузия, полусладкое</i>	750 мл	<b>3300</b>
<b>Saperavi Muscat, Askaneli Brothers</b> <i>Саперави Мускат, Братья Асканели, Грузия, полусладкое</i>	750 мл	<b>3650</b>
<b>Kef By Karas Areni Malbec</b> <i>Арени Мальбек Кеф Бай Карас, Армения, сухое</i>	750 мл	<b>3200</b>
<b>Chianti DOCG</b> <i>Кьянти DOCG, Италия, сухое</i>	125 мл	<b>570</b>
	750 мл	<b>3400</b>
<b>High Roof, Cabernet Franc</b> <i>Хай Руф Каберне Фран, Россия, сухое</i>	750 мл	<b>1800</b>

## Розовое вино



<b>Rose Artwine Askaneli Brothers</b> <i>Розе Артвайн, Братья Асканели, Грузия, сухое</i>	750 мл	<b>4575</b>
--	--------	-------------

## Игристое вино



<b>Askaneli Brut</b> <i>Асканели Брют, Грузия, сухое</i>	750 мл	<b>3950</b>
<b>Tintonelli Prosecco DOC</b>	750 мл	<b>3600</b>
<b>Spumante Extra Dry</b> <i>Тинтонелли Просекко DOC Спуманте Экстра Драй, Италия</i>		
<b>Karas Sweet</b> <i>Карас Свит, Армения, полусладкое</i>	750 мл	<b>3900</b>
<b>Dewico Brut</b> <i>Девико Брют, Россия, сухое</i>	750 мл	<b>1700</b>
<b>Dewico Semi-Sweet</b> <i>Девико, Россия, полусладкое</i>	750 мл	<b>1700</b>

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



## Коктейли

Апероль Спритц	190 мл	550
Мартини Фиеро&Тоник	175 мл	550
Мартини Бьнко&Тоник	175 мл	550
Виски&Кола	150 мл	680
Мохито	200 мл	595
Джин&Тоник	150 мл	550
Грузинский мул	320 мл	610
<i>Чага, сок лимона, имбирь, ванильный сироп, мята</i>		
Грузинский сауэр	100 мл	540
<i>Ликер Амарево, сок лимона, белок и сахарный сироп</i>		



## Чача

Chacha Platinum Askaneli Brothers	40 мл	525
<i>Чача Платиновая Братья Асканели, 40%</i>		
Chacha Gold Askaneli Brothers	40 мл	515
<i>Чача Золотая Братья Асканели, 40%</i>		
Chacha Premium Askaneli Brothers	40 мл	645
<i>Чача Премиум Братья Асканели, 45%</i>		

## Русская водка

Хлебная долина	40 мл	195
Белая Березка	40 мл	270
Gastronom Купаж №1 <i>классический</i>	40 мл	300
Чайковский	40 мл	425
Царская	40 мл	405
Царская клюква	40 мл	490
Царская смородина	40 мл	490
Онегин	40 мл	595
Чистые росы	40 мл	720

## Импортная водка

Anaseuli из фейхоа	40 мл	620
Anaseuli хурма <i>выдержанная</i>	40 мл	640
Anaseuli из ткемали	40 мл	620

## Фруктовые дистилляты

Armenian Garden Тутовый	40 мл	475
<i>Армения</i>		
Armenian Garden Кизилковый	40 мл	475
<i>Армения</i>		
Armenian Garden Абрикосовый	40 мл	475
<i>Армения</i>		

## Настойки дядюшки Дато

Травяная	40 мл	210
Вишенка	40 мл	210
Клюква	40 мл	210
Рябина	40 мл	210
Чернослив	40 мл	210
Сет из 5 настоек		880



## Коньяк и бренди

Gautier V.S.O.P <i>Франция</i>	40 мл	995
Askaneli Georgian Brandy 8 y.o. Askaneli Brothers <i>Армения</i>	40 мл	615
ARARAT АХТАМАР КС, 10 лет <i>Армения</i>	40 мл	730
Айвазовский, 7 лет <i>Армения</i>	40 мл	605
Айвазовский, 5 лет <i>Армения</i>	40 мл	495
Арарат **** <i>Армения</i>	40 мл	495
Арарат Вишня <i>Армения</i>	40 мл	605
Арарат Абрикос <i>Армения</i>	40 мл	605



## Виски

### Шотландия

Chivas Regal 12 Y.O.	40 мл	825
Highland Cattle	40 мл	415
Highland Queen Sherry Finish	40 мл	490
High Commissioner	40 мл	355
Deawrs 12 Y.O. Special Reserve	40 мл	810
Catty Sark	40 мл	495
Tomintoul Speyside Glenlivet Peatet	40 мл	1175

### Ирландия

Jameson	40 мл	530
---------	-------	-----

### США

Jack Daniel`s	40 мл	555
Old Virginia «Original» бурбон	40 мл	490

## Ром

Flor de Cana 5 Anejo Clasico Licorera de Nicaragua	40 мл	410
---	-------	-----

Oakheart	40 мл	475
----------	-------	-----

## Джин

Lockwood Original Dry	40 мл	210
-----------------------	-------	-----

Barrister Dry	40 мл	220
---------------	-------	-----

## Текила

Don Ramon Reposado	40 мл	450
--------------------	-------	-----

La Pavesa Plata	40 мл	380
-----------------	-------	-----

## Ликер

Jagermeister	40 мл	485
--------------	-------	-----

Amaro Fernet Branca	40 мл	210
---------------------	-------	-----

## Аперитивы

Martini	40 мл	310
---------	-------	-----

Bianco/ Rosso/ Extra Dry/ Fiero

Aperol	40 мл	430
--------	-------	-----



## Пиво

### Бутылочное

Национальное кавказское пиво	500 мл	515
------------------------------	--------	-----

BUD безалкогольное	330 мл	430
--------------------	--------	-----

### Разливное

Домашнее светлое фильтрованное / нефилтрованное	400 мл	385
--	--------	-----

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



## Согревающие коктейли

Глинтвейн на белом вине	515
Глинтвейн на красном вине	515
Глинтвейн б/а	405

### Чай по рецептам Марико

*из ягод и фруктов 700 мл*

Вишня-миндаль / Горный с облепихой	
Облепиха / Малиновое печенье	
Клюква-Эрл Грей / Имбирь-груша	
Груша-лемонграсс /	
Гречиха-Яблочный пирог / Брусника	
575	

## Чай

*Черный чай 700 мл*

Ассам / Пуэр / Эрл Грей /	
Чай с чабрецом	
365	

*Зеленый чай 700 мл*

Жасмин / Куртизанка /	
Молочный улун / Великородный	
365	

*Фруктовый чай 700 мл*

Фруктовый сад / Дикая вишня	
365	

*Травяной чай 700 мл*

Тбилисо / Эликсир жизни	
Цветочный нектар / Гречичный	
365	

## Безалкогольные напитки

Клюквенный морс	200 мл	155
	1000 мл	710
Облепиховый морс	200 мл	210
	1000 мл	1040
Компот	1000 мл	750
<i>гранатовый/ грушевый/ из кизила</i>		
Домашние лимонады	400 мл	395
<i>Черника-мята/ Малина-маракуйя</i>	1000 мл	890
<i>Малина-гранат/ Киви-огурец</i>		
<i>Груша-мята/ Мохито б/а</i>		
Молочные коктейли	400 мл	450
<i>Манго-персик/ Клубника-лиги</i>		
<i>Ананас-йогурт/ Ванильный</i>		

## Кофе и какао

Эспрессо		140
Двойной эспрессо		210
Американо		165
Капучино		275
Латте		275
Какао		170

## Вода

Саирме минеральная вода	500 мл	340
Боржоми минеральная вода	500 мл	410

## Лимонады и соки

Rich	330 мл	295
<i>Кола/ Биттер Лемон/ Биттер Тоник</i>		
Сок	200 мл	190
<i>апельсин/ яблоко/ вишня/ томат</i>	1000 мл	925
<i>ананас/ персик/ мультифрукт</i>		
Кавказский лимонад	500 мл	390

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+



грузинский ресторан



Хачапури  
Мариико

Сведения, указанные в настоящей брошюре, носят информационный характер. Подача и внешний вид блюд могут отличаться от представленных на фото. С полным составом блюд и калорийностью вы можете ознакомиться в уголке потребителя нашего ресторана.