

шеф-повар ресторана  
«Хмели Сунели»

# АЛЕКСАНДР КАРГИН

Я хочу, чтобы каждый гость, попробовав нашу еду, навсегда влюбился в грузинскую кухню, как когда-то влюбился в неё я! В «Хмели Сунели» я готовлю не только традиционные блюда со всех уголков Грузии, но и современные, созданные мною в авторском прочтении. Я считаю своей миссией делать жителей и гостей нашего города счастливее в стенах нашего грузинского дома.

Я знаю, что такое вкусно! И, небезосновательно считаю, что любое грузинское блюдо с вином только лучше!



# НАШИ ХИНКА́ЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

*Khinkali*

## ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ  
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ –

### ХАТУ́НА

И

### ИНГА

научилась  
стряпать  
хинкали  
еще у своей  
прабабушки

знает, как сделать  
тесто особенно  
эластичным,  
а затем раскатать его  
слоем всего в 3 мм



# ХИНКАЛИ-ЧАКАПУЛИ ( ЯГНЕНКОМ, ТАРХУНОМ И ТКЕМАЛИ В БУЛЬОНЕ

Lamb, tarkhun and tkemali  
Khinkali-chakapuli in broth

285/35/8g | **350.-**



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

На востоке Грузии, в долине горной реки Алазани, особенно ценят и любят баранину. Мясо местных барашков, питающихся горными травами, особенно нежное, сочное и сладкое.

## АЛАЗАНСКИЕ ( БАРАШКОМ



Lamb Alazani khinkali



360g | **330.-**



120g | **110.-**

## ( ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ



Veal and pork khinkali



360g | **330.-**



120g | **110.-**

# КАК В ТБИЛИСИ

В горной Грузии хинкали едят особым образом. Вместе с основным блюдом гостю подают стакан острой чесночной воды и чайную ложку. Нужно взять хинкали за «хвостик», аккуратно надкусить, влить в отверстие к мясу и бульону традиционный соус, а уже потом все съесть, оставив только верхушку. Обязательно **ешьте хинкали горячими** и старайтесь не пролить ни капли ароматного бульона.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

## 10 ЛЮБЫХ ХИНКАЛИ НА ВЫБОР

(алазанские с барашком, с телятиной и свининой, сванские или обжаренные в масле)

10 khinkali of your choice  
(lamb / veal and pork / stir fried in oil)

~1200g | **1000.-**



~120g | **110.-**





... каждый год в Тбилиси проходят соревнования по поеданию хинкали на скорость. Между прочим, прошлогодний рекорд — **10 штук всего за 29 секунд!**




## С ТЕЛЯТИНОЙ


обжаренные в масле  
*Veal khinkali stir-fried in oil*

 330g | **330.-**  
 110g | **110.-**



## С ЛОСОСЕМ



 *Salmon khinkali*


360g | **870.-**  
 120g | **290.-**

## СВАНСКИЕ

с рубленой говядиной  
и острым перцем  
как принято в грузинских  
деревнях

*Chopped veal and hot pepper Svan Khinkali,  
as is common in Georgian villages*

 360g | **330.-**  
 120g | **110.-**

  
Сванетия —  
уникальный горный  
край в Грузии. Долгое  
время эта область  
держалась в стороне  
от цивилизации,  
поэтому сохранила  
свой неповторимый  
облик. «Страну тыся-  
чи башен» населяют  
свободолюбивые  
сваны. Они говорят  
на старинном  
бесписьменном языке  
и готовят блюда  
по особым семейным  
рецептам.



# ХАЧАПУРИ *Home-made pastry*

И ДРУГАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА,

КОТОРЫЕ С РАДОСТЬЮ ГОТОВЯТ ДЛЯ ВАС

## ГИЧЛИ

умеет приготовить,  
мягкое, податливое  
и воздушное тесто

И

## РУССО

знает,  
что главный  
секрет  
хачапури —  
в сыре и  
правильном  
настроении.



# ОЧЕНЬ ЩЕДРЫЙ ХАЧАПУРИ, ГДЕ МНОГО СЫРА

Very *GENEROUS KHACHAPURI*  
with a *LOT* of cheese

1150g | **1350.-**



**Грузины считают:** то время, которое проводится в общении с гостями, в счет жизни не идет. Таким образом, каждый гость дорог, потому что он, сам того не подозревая, продлевает нам жизнь.

# АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром и яйцом

*Adjarioan Khachapuri with cheese and egg*

300g | 400.-



можем  
сделать для вас  
и поменьше,

## ДЕТСКИЙ, НО ТОЖЕ АДЖАРСКИЙ

с сыром и  
перепелиными  
яйцами

*Adjarian Khachapuri with cheese  
and quail egg, smaller version for kids*

150g | 270.-

Если правильно есть **аджарский хачапури**, то будет в тысячу раз вкуснее! Смешайте желток с тающим сливочным маслом, а потом отламывайте хрустящие бортики «лодочки», макайте их в нежную начинку и кушайте, пока сыр и воздушное тесто не остыли.





# ХРУСТЯЩИЙ АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с копченой телячьей грудинкой

*Crusty Adjarian Khachapuri  
with Smoked Veal Brisket*

370g | **650.-**



# ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ "ЧЕТЫРЕ СЫРА"

(сулгуни, имеретинский,  
страчателла, горгонзола)

*Crusty 4-Cheese Khachapuri  
(Sulguni, Imeretinsky,  
Stracciatella, Gorgonzola)*

370g | **650.-**



# МЕГРЕЛЬСКИЙ

## ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Double cheese Mingrelian Khachapuri



на двоих  
(на фото)

420g

490.-



на всех

840g

930.-



Мегрелия является частью древней Колхиды. Если верить преданиям, то именно здесь родилась царица Медея, которая полюбила аргонявта Ясона и помогла ему завладеть золотым руном. Мегрелы издавна известны своими сказками и песнями, а также сытными хачапури и кутабами.

# ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром сулгуни

*Sulguni cheese Imeretian Khachapuri*

☺☺ на двоих

☺☺☺☺ на всех

360g

720g

420.-

790.-



# КУБДАРИ СВАНСКИЙ ХАЧАПУРИ С МЯСОМ

 *Kubdari – Svan meat khachapuri*

☺ на одного

☺☺☺☺ на всех

250g

500g

420.-

780.-



# ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста  
с сыром сулугуни

*Suluguni cheese Penovani made of homemade puff pastry*



250g | 310.-





# ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!

 *Khachapuri on a skewer*  
220g | 330.-



# ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

 в форме полумесяца  
*Gurian Khachapuri*  
300g | 380.-

**Гурийский хачапури** — закрытый сытный пирог, внутри которого спрятана начинка из тягучего имеретинского сыра и кусочков сваренного вкрутую яйца.

# ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

( С ТЕЛЯТИНОЙ

*Veal crispy chebureki*

( С БАРАНИНОЙ

*Lamb crispy chebureki*



180g | 290.-



НАШ ЛЮБИМЫЙ

# ПИНЕРЛИ

( С ЛОСОСЕМ И  
ШПИНАТОМ

И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

*Pinerli with salmon,  
spinach and creamy  
sauce filling*



250/50/30g

980.-

# КУТАБЫ

( ЗЕЛЕНЬЮ

*Kutabs stuffed with herbs*

( БАРАНИНОЙ

*Kutabs stuffed with lamb*

( ДОМАШНИМ  
СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

*Kutabs stuffed with cheese and herbs*

  $\frac{100g}{230.-}$

  $\frac{170g}{340.-}$

Говорят, существуют сотни рецептов кутабов. В Грузии эти тонкие, в миллиметр толщиной, пирожки готовят из пресного теста с сырной или мясной начинкой, приправленной свежими травами и ароматными специями.



# МЦВА́ДИ

*Mtsvadi*

*literally means "roasted meat on coals" -  
basically it's a shish-kebab*

ЧТО ЗНАЧИТ ЖАРЕННОЕ НА УГЛЯХ МЯСО, Т.Е. ШАШЛЫК  
НО НАШИ ПАРНИ ЖАРЯТ НЕ ТОЛЬКО МЯСО...  
И ДЕЛАЮТ ЭТО ЛУЧШЕ ВСЕХ!

## РУБЕН И РАЗМИК

Дядя и племянник.  
Знают один секрет,  
благодаря которому их мцвади  
всегда такие вкусные и сочные.  
Свои семейные рецепты  
они хранят в тайне  
и не открывают  
даже нам.









# МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА

 *Lamb kebab*  
 220/210g  
**1050.-**



**МЦВА́ДИ  
ИЗ СВИНИНЫ**



*Pork kebab*

 220/210g  
 **750.-**



**МЦВА́ДИ  
ИЗ КУРИЦЫ**

*Chicken kebab*

 260/210g  
 **670.-**



# МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb on the bone kebab

260/210g



1350.-



# МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal kebab



220/210g



1650.-



# МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab



210/210g

1450.-



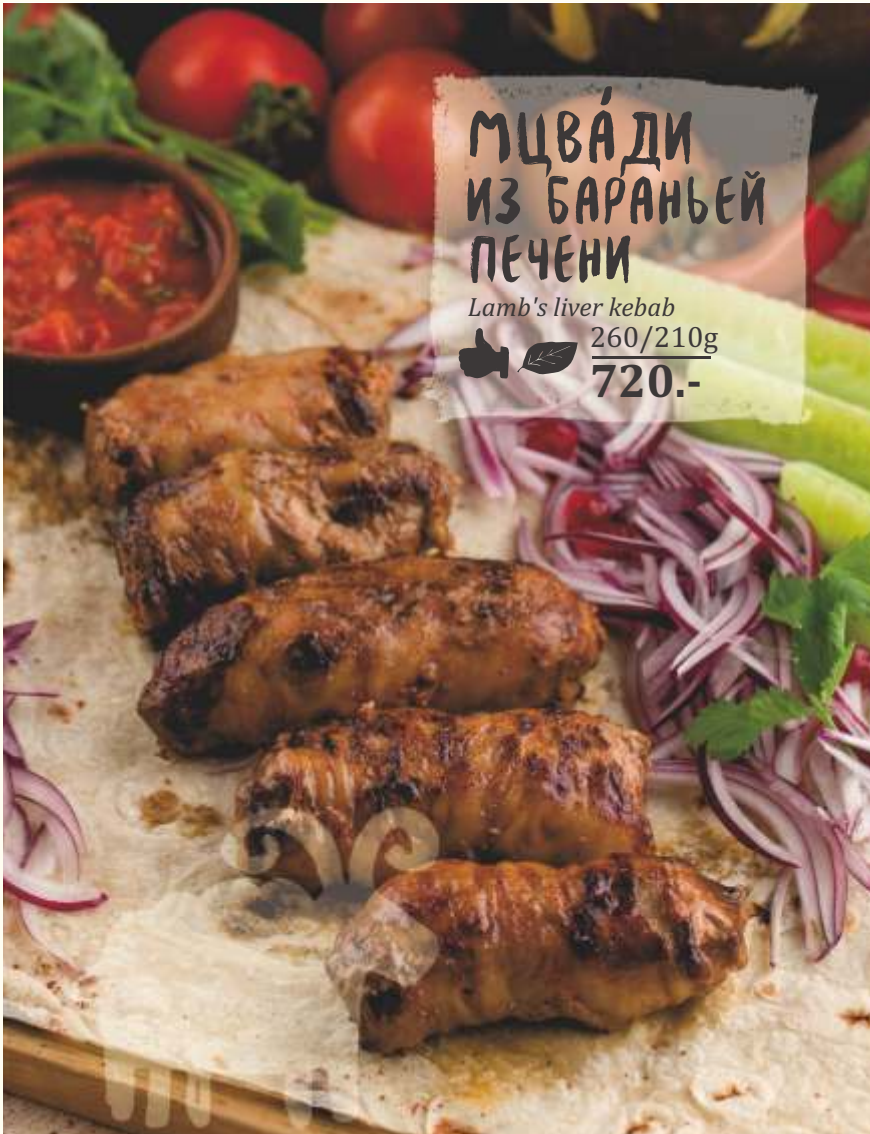
# МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab



260/210g


720.-



# СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ


## ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И КУРИЦЫ

Minced Veal and chicken kebab

 160/210g  
**750.-**


## ИЗ БАРАНИНЫ

Minced Lamb kebab

 160/210g  
**750.-**

## ИЗ КУРИЦЫ

Minced Chicken kebab

 160/210g  
**690.-**

## ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Mashed Potato kebab

 160g  
**250.-**

# ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

*Sevan sturgeon kebab*

140/185/30g | **2500.-**



# ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ  
И 2 КЕБАБОВ  
СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ  
И ТОНКИМ ЛАВАШОМ

шашлыки из свинины,  
баранины, курицы и овощей  
и два люля-кебаба  
из курицы и баранины

*Tagan (kebab mix) served  
with fresh herbs and thin lavash:  
pork, lamb, chicken, grilled vegetables,  
minced chicken and minced lamb kebabs*

1270/625g  
**4200.-**

ВКУСНО.  
ЩЕДРО.  
ВЫГОДНО!





# БОСТНЕУЛИ

Просто  
идеальный  
гарнир  
к мясу!  
Да и без  
мяса тоже  
вкусно!



БАКЛАЖАН, БЕЛЫЙ ЛУК,  
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,  
КАБАЧОК И ПОМИДОР  
НА ОДНОМ ШАМПУРЕ

*Bostneuli – eggplant, white onion, bell  
pepper, courgette and tomato on skewer*

  250/75g | **450.-**



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## ПАПРИКА (С УГЛЕЙ)

 *Paprika cooked on coals*  
 150/2g  
**280.-**





## БАКЛАЖАН (С УГЛЕЙ)

 *Eggplant cooked on coals*  
 190/2g  
**360.-**



## ТОМАТЫ (С УГЛЕЙ)

 *Tomatoes cooked on coals*  
 200/2g  
**280.-**





# БАКЛАЖАНЫ С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Eggplant rolls with tender Nadugi cheese filling



160/35g

440.-

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold apptizers*

### АДЖАПСАНДАЛИ

овощное рагу из тушёных баклажанов,  
томатов и болгарского перца,  
приправленное пряной зеленью

*Ajapsandal – vegetable ragout with stewed eggplant,  
tomatoes and bell pepper seasoned with spicy herbs*



210g | 380.-

### БАДРИДЖАНИ

рулетки из баклажанов  
с грецкими орехами и  
зернами граната

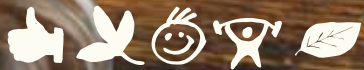
*Badrijani – eggplant rolls  
with walnuts and pomegranate seeds*



200/25g | 510.-

# ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Seasonal vegetables



300g | 420.-



# САЦИВИ

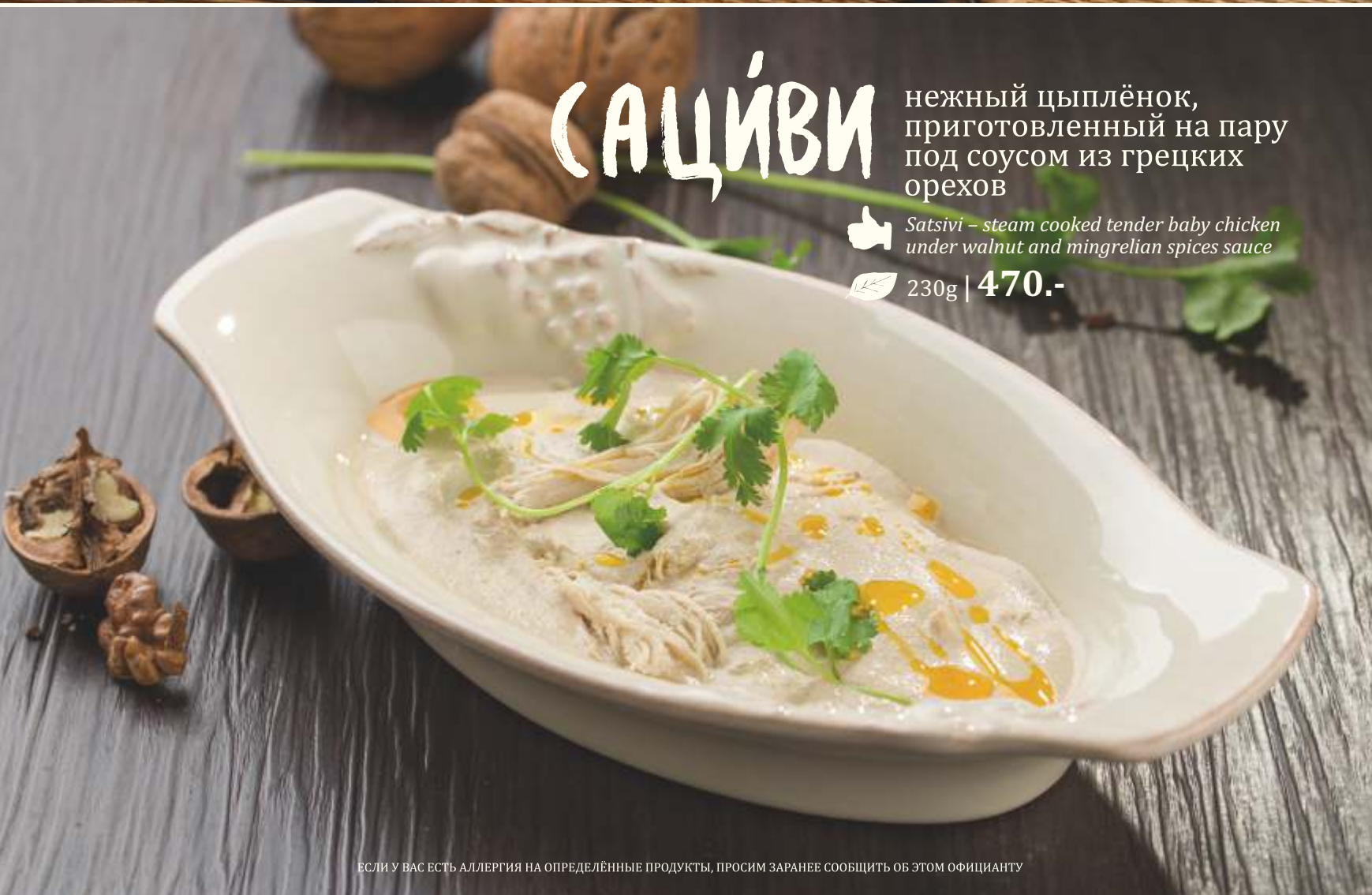
нежный цыплёнок,  
приготовленный на пару  
под соусом из грецких  
орехов



Satsivi – steam cooked tender baby chicken  
under walnut and mingrelian spices sauce



230g | 470.-



# С МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: *with new walnuts*



## ПХАЛИ

паштет  
из грецких орехов  
нескольких видов:  
со шпинатом,  
фасолью,  
свеклой и  
белокочанной  
капустой

*Pkhali: tender walnut paté selection:  
spinach, beans, beetroot  
and white cabbage*





340g | 650.-

# ГРУЗИНСКИЕ МАРИНАДЫ

Джонджоли, огурцы, томаты,  
капуста и паприка,  
маринованные по-грузински

*Pickled Vegetable Assortment:  
Jonjoli, cucumbers, tomatoes, cabbage  
and paprika marinated in Georgian style*

  515g | 750.-





# МЯСНАЯ НАРЕЗКА

ДЕЛАЕМ САМИ!

куриный рулет, буженина  
и рулет из баранины

*Meat platter: chicken roll, cold baked pork,  
lamb roll and boiled veal tongue*

  330/50/20g | 950.-



# ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ, БЕЗ КОТОРЫХ ПРАЗДНИК – НЕ ПРАЗДНИК

Ассорти грузинских сыров: свежий и копчёный сулугуни, имеретинский сыр, рулеты из сулугуни с орехами и с зеленью, гбжалия с надуги

*Assorted Georgian cheeses: fresh and smoked suluguni, Imeretian cheese, suluguni rolls with nuts and herbs, gebzhalia with naduga*

370/80/30g  
**1150.-**

ГЕБЖАЛИЯ  
(НАДУГИ)

РУЛЕТ  
(ОРЕХАМИ)

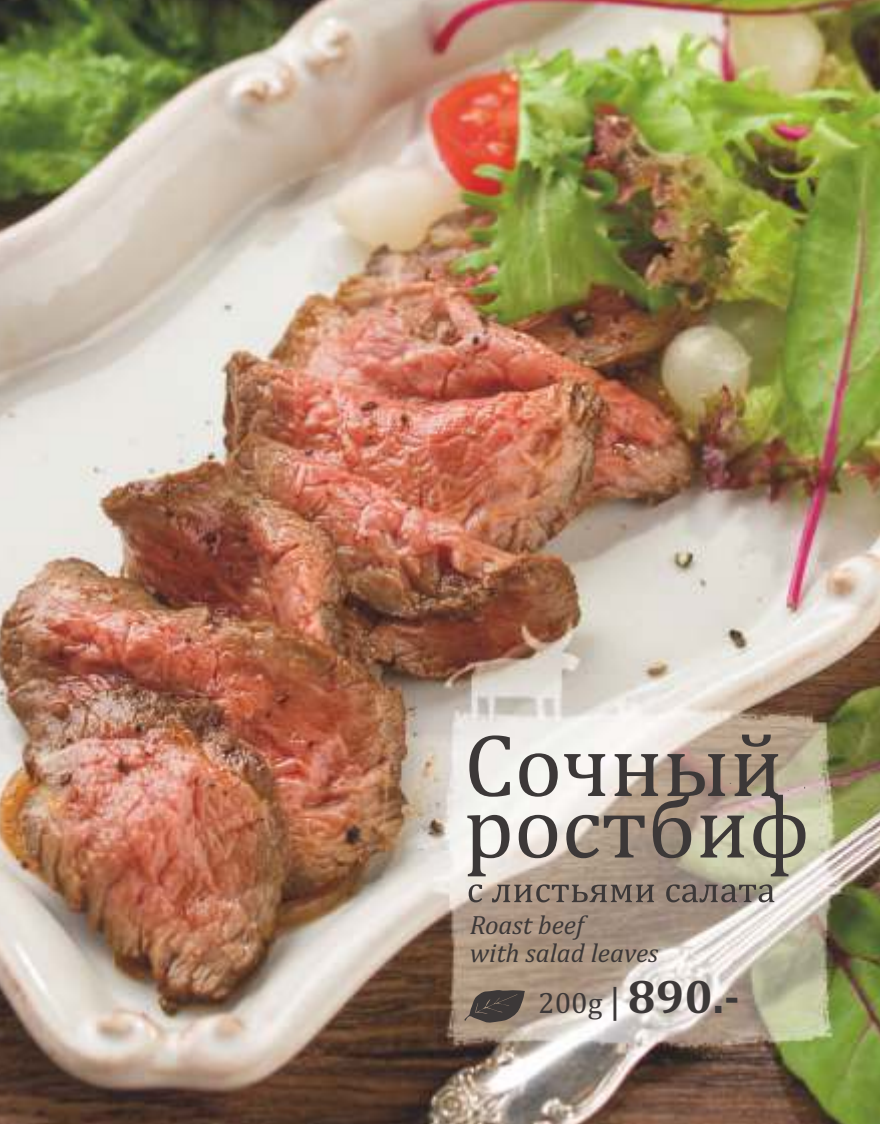
КОПЧЕНЫЙ  
СУЛУГУНИ

ЗЕЛЕНАЯ  
АДЖИКА

ИМЕРЕТИНСКИЙ


СВЕЖИЙ  
СУЛУГУНИ

РУЛЕТ  
(ЗЕЛЕНЬЮ)



## Сочный ростбиф

с листьями салата  
*Roast beef  
with salad leaves*


 200g | **890.-**



## Рыбная тарелка

лосось слабой соли, муксун  
и балык из масляной рыбы


*Lightly salted salmon, miksun and salted and dried butterfish*

 210/90g | **1550.-**



## Сельдь слабого посола с тёплым картофелем

*Lightly salted herring served with warm potatoes*

 240g | **330.-**



## Белые грузди

с луком и сметаной  
*Ural peppery milk caps mushrooms  
with onion and sour-cream*

 160g | **610.-**

# ТБИЛИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей  
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables  
and walnut dressing*



255g | 450.-



## ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

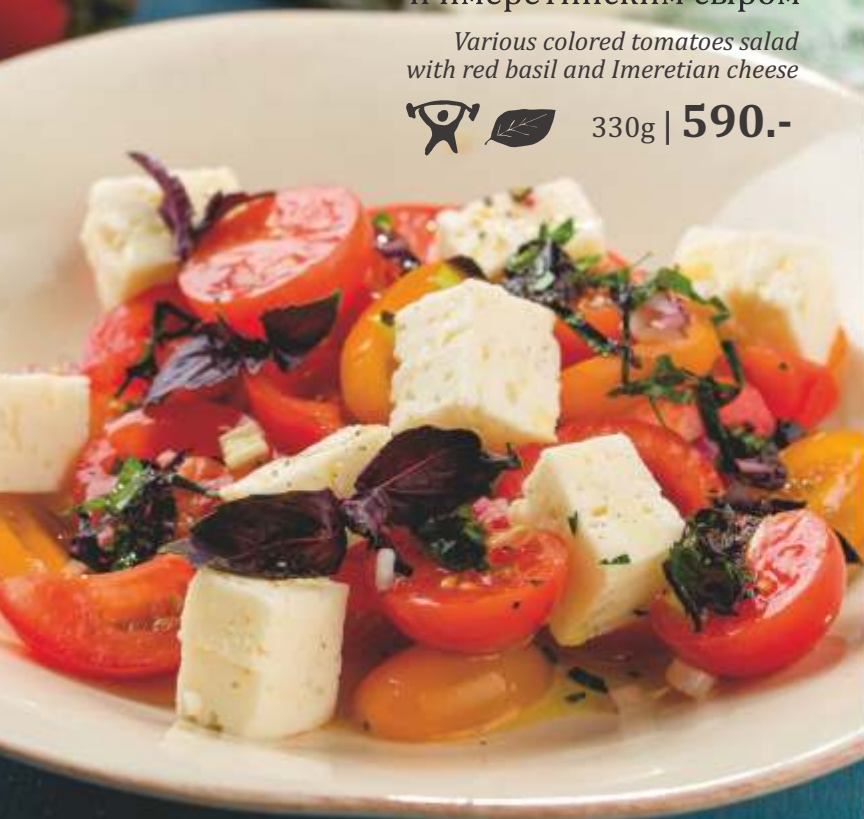
~~~~~ Salads

### РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом  
и имеретинским сыром

*Various colored tomatoes salad  
with red basil and Imeretian cheese*

 330g | 590.-



### СЕЗОННЫЕ ПОМИДОРЫ

с крымским луком и свежим тархуном,  
с оливковым маслом или соусом Наршараб

*Seasonal tomatoes, Crimean onion and fresh tarragon salad,  
dressed with olive oil or Narsharab sauce*

 245g | 350.-



# САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЛОСОСЕМ

молодым картофелем  
и гевжалия

*Salad with crispy salmon,  
baby potatoes and gebzhalia*

200g | **890.-**



# ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО ШПИНАТОМ,

кинзой и куриной печенью

*Green Spinach and Cilantro Salad  
with Fried Chicken Liver  
in Svaneti Salt*

160g | **370.-**





# ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДЖОНДЖОЛИ

и сырным кремом из аджики  
*Vegetable salad with jonjoli and adjika cheese cream*

240g | **530.-**

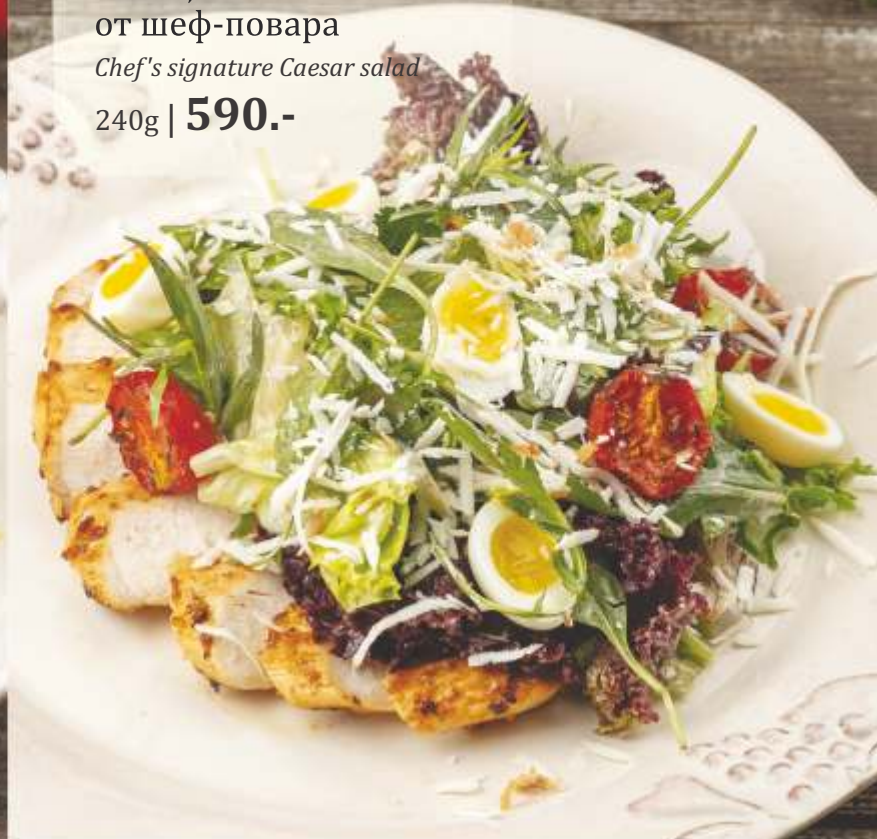


# АВТОРСКИЙ "ЦЕЗАРЬ"

от шеф-повара

*Chef's signature Caesar salad*

240g | **590.-**



# САЛАТ С ДОМАШНИМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, виноградом и зеленью

*Homemade creamy  
cheese, grapes and  
herbs salad*

180g | **490.-**



# ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим языком

*Green salad with veal tongue*



230g | 690.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

# ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

*Kamchatka salmon tartare*

 110/80g | 920.-

# "ОЛИВЬЕ"

## ПО-ЗИМНЕМУ

с перепелиным яйцом

*Olivier salad (Russian salad)  
winter style with quail egg*



140g | 350.-

ГРУЗИНСКИЕ И НЕ ТОЛЬКО,  
НО ОДНОЗНАЧНО  
САМЫЕ ВКУСНЫЕ!

# СУПЫ

~~~~~  
Soups

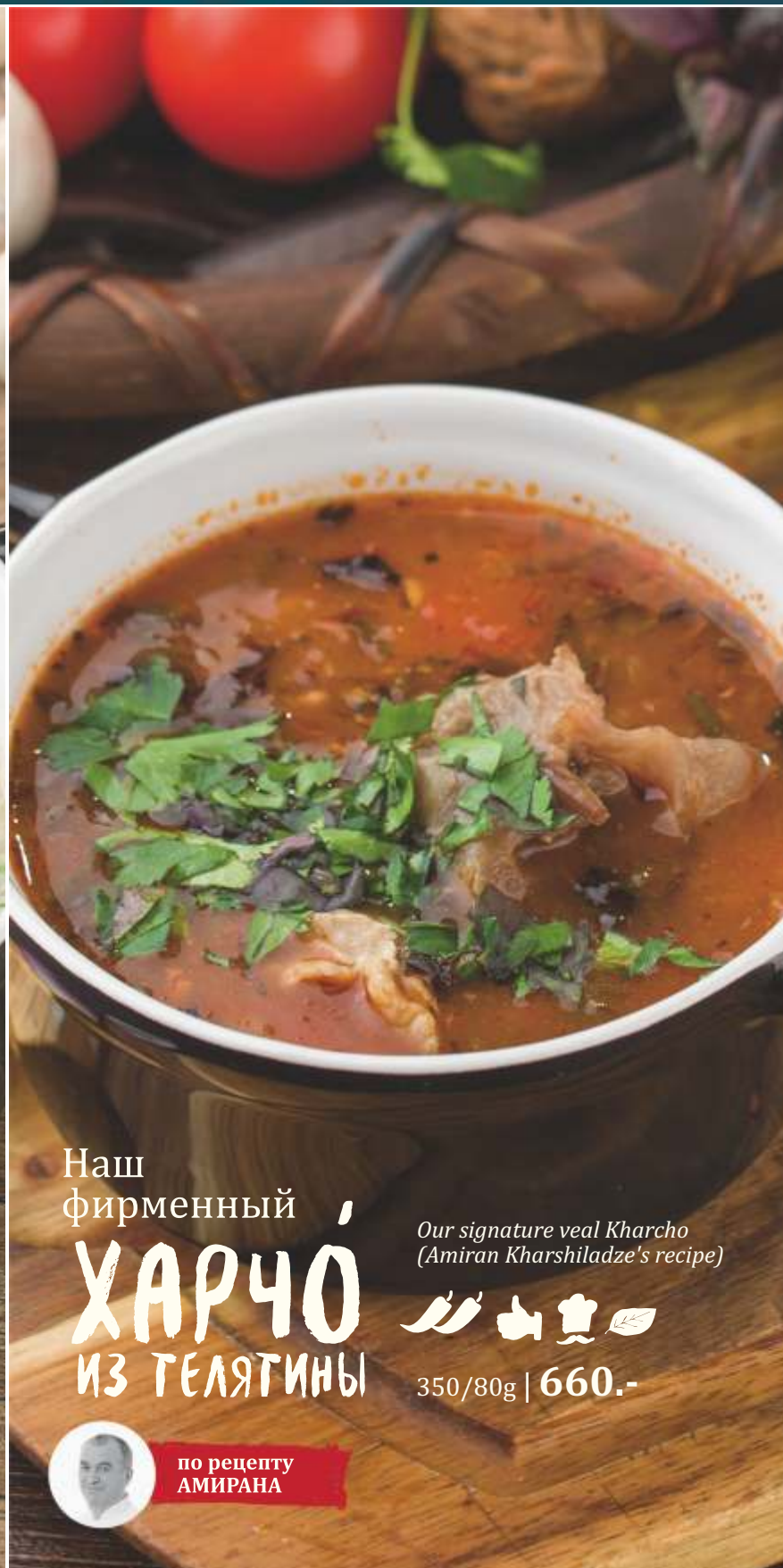


**КУРИНЫЙ  
БУЛЬОН**  
с мацони и  
маленькими  
хинкали

*Chicken broth  
with Matsoni yogurt  
and small khinkali*



350g | 350.-



Наш  
фирменный  
**ХАРЧО**  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Our signature veal Kharcho  
(Amiran Kharshiladze's recipe)*



350/80g | 660.-



по рецепту  
АМИРАНА

# ГУСТОЙ ОСТРЫЙ ХАРЧО ИЗ БАРАНИНЫ

с пресными хлебцами  
из кукурузной муки

*Dense and spicy lamb kharcho,  
served with cornmeal bread*



560/80g | 790.-




# КАХЕТИНСКАЯ, ХАШЛАМА

из телятины,  
разваренной с овощами  
и ароматными травами

*Kakhetian khashlama with veal,  
vegetables and herbs*



450g | **820.-**



## Тбилисский ХОЛОДНЫЙ СУП на мацони

с хрустящим огурцом  
и редисом

*Tbilisi cold yogurt soup with  
crunchy cucumber and radish*


 250g | **320.-**



## Крем-суп из сладкой ТЫКВЫ

с копчёным  
сулгуни

*Pumpkin cream soup  
with smoked sulguni  
cheese*

  $\frac{290g}{\underline{\hspace{1cm}}}$   
**360.-**

А ЕЩЕ ГРУЗИНЫ ЛЮБЯТ...




# БОРЩ

с грузинской  
булочкой  
с салом и чесноком

*Borsch, served with georgian pastry  
with lard and garlic*

260/20/60g

**360.-**



## НАВАРИСТАЯ УХА ИЗ ФОРЕЛИ

со слоёным расстегаем  
*Rich trout soup with fish puff pastry*

300/70g | **740.-**



## ХАШИ ПО-ТБИССКИ

для тех, кому  
не помогает чихиртма

*Tbilisi style Khashi – even denser chicken soup*

350/170g  
**590.-**

# ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦЬ

*Hot meat and vegetables in Ketsi  
Georgian clay pan*



## ЧАШОШУЛИ

кусочки молодой  
говядины, тушенные  
с овощами и  
острыми специями

*Chashoshuli –  
veal, vegetables  
and hot spices stew*



300g  

---

680.-



# ДОЛМА

из рубленого  
мяса  
в виноградных  
листьях,  
подаётся с соусом  
из мацони и зелени

*Dolma with chopped meat  
wrapped in grape leaves,  
served with matsoni sauce  
and herbs*



270/50g

660.-

# ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с рикоттой и муссом из горгонзолы

*Ricotta stuffed baked champignons with gorgonzola mousse*

200g | 580.-

# БАРАШЕК С ТОМАТАМИ,

запечённый под  
сыром на кеци



*Lamb with  
tomatoes and tarragon,  
baked with cheese  
in ketsi*

380g

960.-



# ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

подаём с лепёшками  
из кукурузной муки  
и маринованным  
джонджоли

*Hot lobio served with cornmeal  
tortillas and pickled jonjoli*



350g

420.-



# ОДЖАХЎРИ

свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком и луком

*Ojakhuri - pork stir fried with potatoes until golden, fresh herbs, garlic and onion*



450g  
620.-



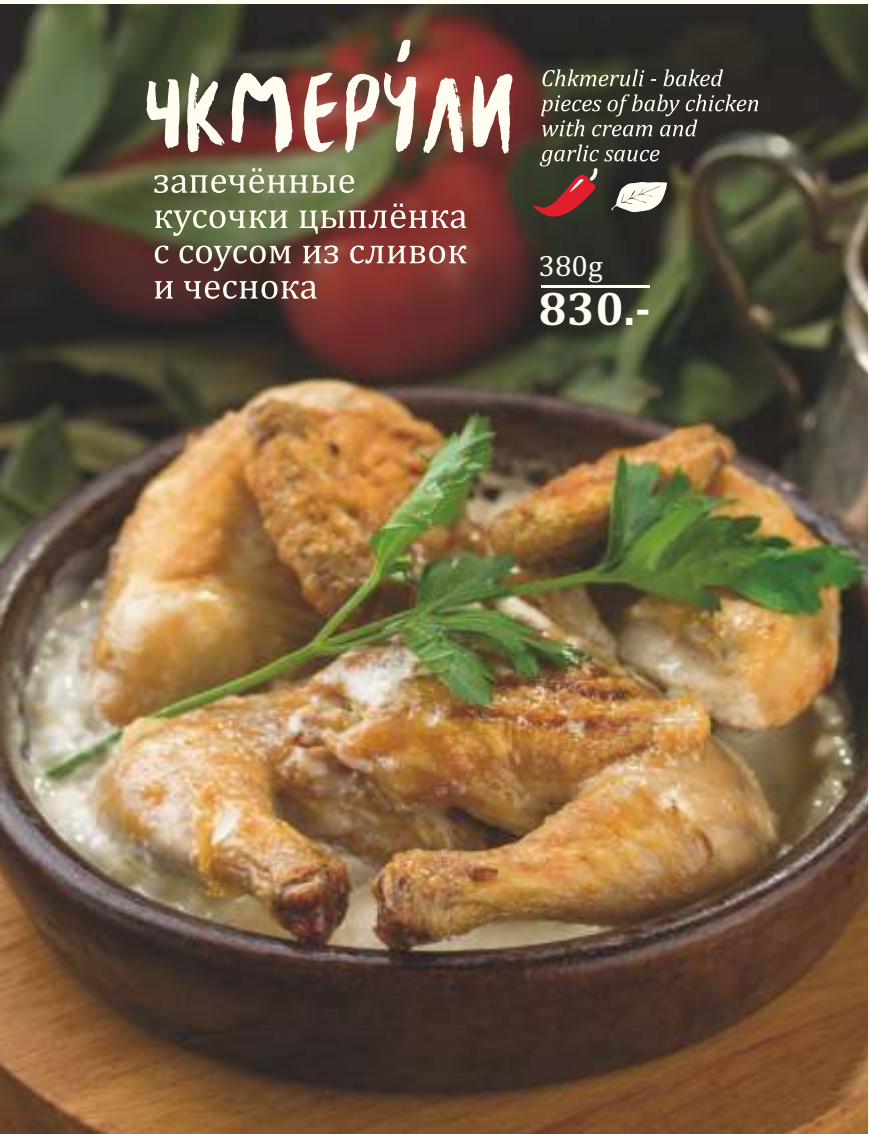
# ЧКМЕРЎЛИ

запечённые кусочки цыплёнка с соусом из сливок и чеснока

*Chkmeruli - baked pieces of baby chicken with cream and garlic sauce*



380g  
830.-



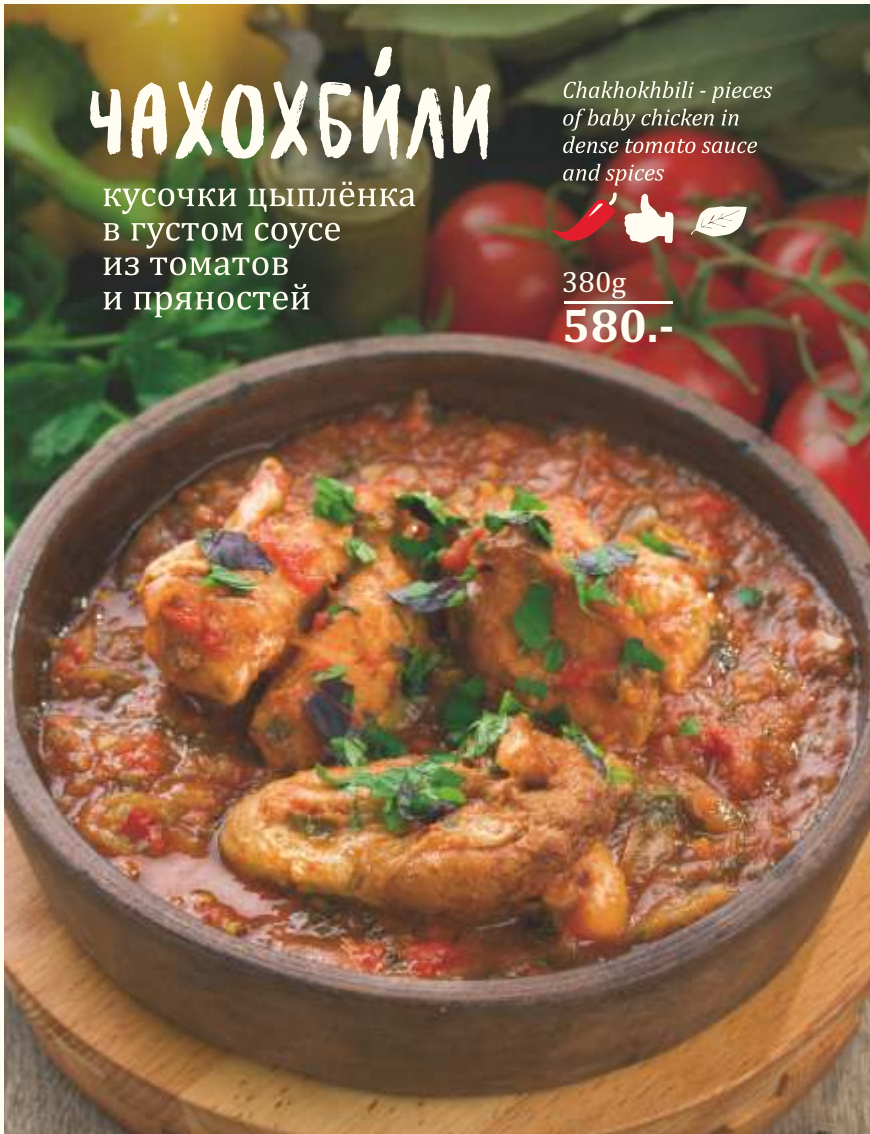
# ЧАХОХБЎЛИ

кусочки цыплёнка в густом соусе из томатов и пряностей

*Chakhokhbili - pieces of baby chicken in dense tomato sauce and spices*



380g  
580.-



# ΤΑΠΑΚΑ

Tapaka

## ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА


с молодым картофелем  
и ароматными травами

*Chicken tapaka with baby potatoes  
and aromatic herbs*



260/210/95g

850.-




**КУЧМАЧИ  
ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ  
МОЗГОВ**

с грибами

*Veal brain  
and mushroom  
Kuchmachi*



250g  
**430.-**



**КУЧМАЧИ  
ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ  
ПОТРОШКОВ**

*Veal giblets  
Kuchmachi*



300g  
**480.-**

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ *Fish and seafood*



## ЧКМЕРУЛИ ИЗ КРЕВЕТОК

СО ШПИНАТОМ И ТОМАТАМИ

*Prawn chkmeruli with spinach  
and tomatoes*

230g | **1150.-**

# ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА (МИДИЯМИ,

брокколи и эдамамэ

*Black Sea flounder with mussels,  
broccoli and edamame*

380g | 820.-



# СИБАС

приготовленный  
на открытом огне  
с ароматными травами  
и шпинатом,  
с деревенским  
яйцом и луком

*Sea bass cooked on open fire  
with aromatic herbs,  
spinach, country egg and onion*



320/80/90g | 1540.-



# ФИЛЕ ЛОСОСЯ

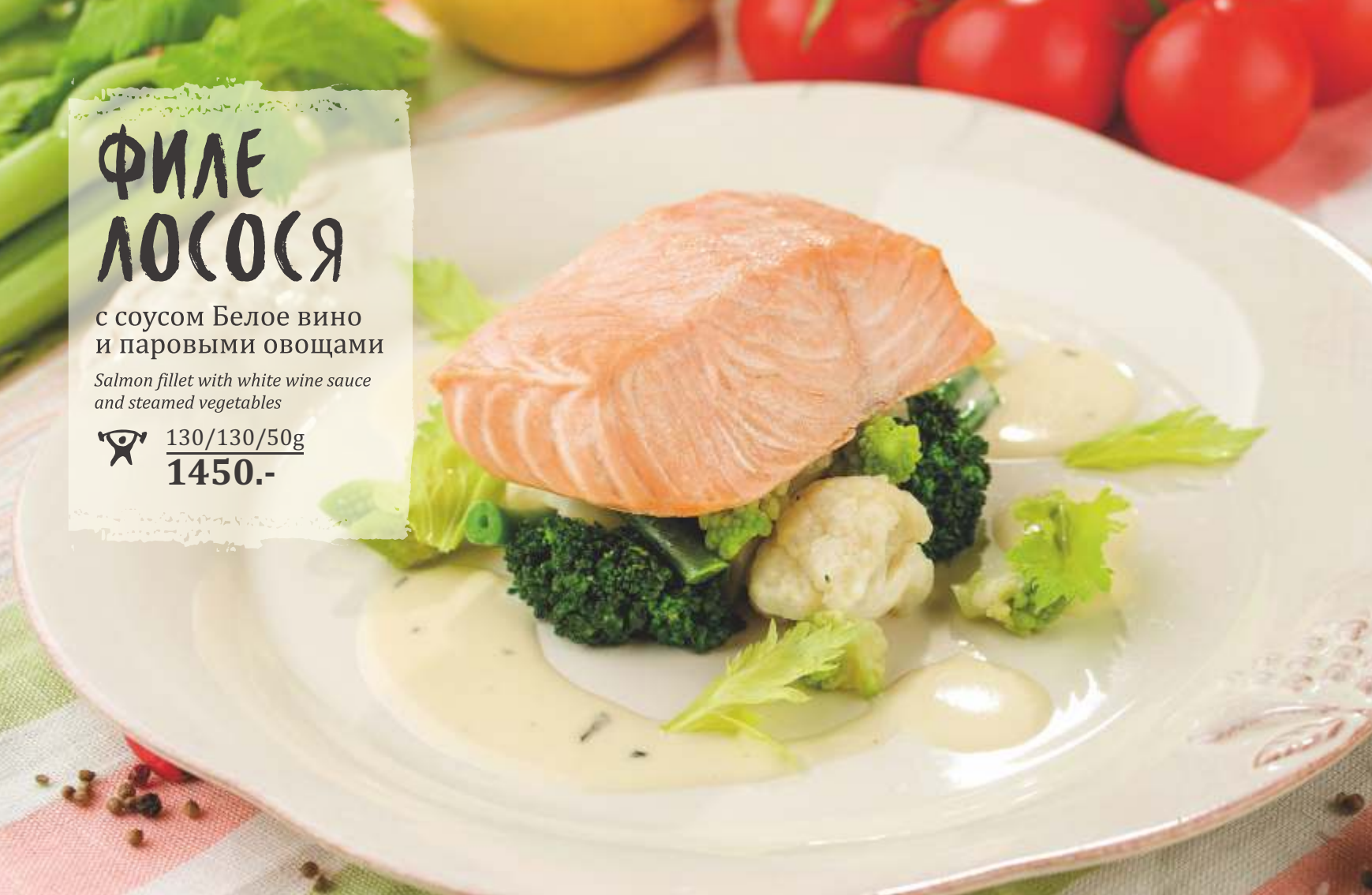
с соусом Белое вино  
и паровыми овощами

*Salmon fillet with white wine sauce  
and steamed vegetables*



130/130/50g

1450.-



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком, лимоном  
и соусом

*Grilled tiger prawns with garlic,  
lemon and sauce*



130/50/40g

1520.-





Side dishes

# ГАРНИРЫ

## КАРТОФЕЛЬ,

обжаренный  
с белыми грибами  
и луком

*Potatoes stir-fried with  
porcini mushrooms and onion*

160g | **260.-**

## БРОККОЛИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА НА ПАРУ

*Steamed broccoli  
and cauliflower*

160g  
**220.-**

## БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ

И ЧЕСНОКОМ

*Egg-plant with  
tomatoes and garlic*

160g  
**360.-**

## БУЛГУР

с припущенными  
томатами

*Bulgur with  
stewed tomatoes*

160g  
**220.-**

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с зеленью и чесноком

*Baby potatoes  
with herbs and garlic*

160g  
**220.-**

# ШОТИ

воздушный  
грузинский хлеб.  
печем сами!

*Shoti - fluffy Georgian bread  
that we bake in the restaurant*

180g | **100.-**

...а еще есть

# ТОНКИЙ ЛАВАШ

покупаем у армянских друзей

*Thin lavash bread*

130g | **120.-**

# СОУСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread  
and sauses*

## АМИРАНИ

наш фирменный  
сацебели  
с грузинскими  
травами

*Amirani -  
our signature  
Satsibli sauce  
with Georgian herbs*

50g | **100.-**

## СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком  
*Fresh herbs  
with garlic*

50g | **100.-**

## ТКЕМАЛИ

из красной  
алычи

*Red cherry plum  
Tkemali*

50g | **100.-**

## ТКЕМАЛИ

из зелёной  
алычи

*Green cherry plum  
Tkemali*

50g | **100.-**

## САЦЕБЕЛИ

из спелых  
помидоров

*Ripe tomatoes  
Satsibli*

50g | **100.-**

## МАЦОНИ

с чесноком  
и зеленью

*Matsoni  
with garlic  
and herbs*

50g | **100.-**

## НАРШАРАБ

из сочных  
гранатов

*Juicy pomegranates  
Narsharab*

50g | **150.-**

# ДЕСЕРТЫ *Desserts*

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО,  
ЧУРЧХЕЛА

ДЕЛАЕТ ЕЕ  
НАША ОБАЯТЕЛЬНАЯ

**ИНГА**

из спелых  
и вкусных **орехов**,  
лучшего  
**виноградного сока**  
и всегда  
с **радостью**  
и **любовью**



# ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ

С ЯГОДАМИ ПО СЕЗОНУ  
И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

*Fluffy Mille-Fruille  
with ripe berries and cream*

170g | 590.-



# ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с орехами  
и мёдом

*Pakhlava - traditional oriental  
delicacy with nuts and honey*

85/20g  
**420.-**



# ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого  
виноградного сока

*Churchkhela - Georgian traditional delicacy  
made of dense grape juice and nuts*

120/55g | **410.-**




...Один грузин отправил своему другу в Европу посылку с местными деликатесами — вяленой хурмой, вареньем из белой черешни, сушеными мандаринами и чурчхелой. Через месяц получает письмо: «Спасибо, все было очень вкусно. Жаль только, что свечи по дороге отсырели и не горят».

# МЕДОВИК

с нежным кремом  
и душистым мёдом

*Honey cake with delicate cream  
and fragrant honey*

 80g | **350.-**



НОВЫЙ!  
ОТ ДУШИ

# ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

с муссом из горького  
шоколада и соусом  
из терпкой вишни

*Chocolate cake with dark chocolate mousse  
and tart cherry sauce*

130/30g | **350.-**



# ТАРХУННЫЙ ЧИЗКЕЙК

СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И КИВИ  
*Tarragon cheesecake with cream and kiwi*

135g | 390.-



# ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА ОТ БАБУШКИ НАНИ

*Chocolate sausage,  
Nani's grandmother's recipe*

👍 120/30g  
390.-



# МАЦОНИ

с лесным мёдом

*Matsoni with forest honey*

  $\frac{240g}{270.-}$

# ЧИЗКЕЙК ПО-НОВОМУ

с белым шоколадом,  
малиновым сорбе  
и ягодным соусом

*Cheesecake with white chocolate,  
raspberry sorbet and sauce*

100/30/10g | **390.-**

НОВЫЙ!  
ОГ ДУШИ



# ГРУЗИНСКИЕ СЛАДОСТИ НА КОМПАНИЮ

ПАХЛАВА, ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ, ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА, БУРМА (ТРУБОЧКИ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ), ЧЕРНОСЛИВ В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ И ЖАРЕННЫЙ ФУНДУК В КОКОСОВОЙ СТРУЖКЕ С МАРЦИПАНОМ

*Georgian sweets for a company*

280g | **1200.-**



К СЛАДОСТЯМ  
ПОДАЕМ ЧАЙНИК  
ЧЕРНОГО ИЛИ ЗЕЛЕНОГО  
ЧАЯ. НА ВАШ ВЫБОР!

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## СЕЗОННЫЕ СОРБЕ

(крыжовник, смородина, малина)

*Seasonal sorbet  
(gooseberry, currant, raspberry)*

100g | **190.-**

*вес и цена указаны  
за 1 шарик*



**СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ  
С КУРАГОЙ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ**

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | **230.-**

## КОФЕ Coffee

Вы можете заказать  
любой кофе без кофеина!

Эспрессо *Espresso* 40<sup>мл</sup> | 190.-

Американо *Americano* 120<sup>мл</sup> | 210.-

Капучино *Cappuccino* 290<sup>мл</sup> | 270.-

Латте *Latte* 200<sup>мл</sup> | 250.-

Кофе по-ирландски  
*Irish coffee* 180<sup>мл</sup> | 380.-

Кофе по-восточному  
подаем с бурмой  
(трубочка из хрустящего  
теста с ореховой начинкой)  
*Oriental style coffee*  
50/30/100<sup>мл</sup> | 300.-

Капучино Айс  
*Iced cappuccino* 200<sup>мл</sup> | 280.-

Если вы любите пряный вкус кофе,  
то рекомендуем добавить корицу,  
кардамон, мускатный орех или  
душистый перец  
*If you love the spicy taste of coffee,  
we recommend the cinnamon, cardamom,  
nutmeg or allspice*

Можно  
добавить  
к чаю или  
кофе:  
*To your tea  
or coffee  
you may  
add:*

- + Лимон *Lemon* 30g | 25.-
- + Молоко *Milk* 50g | 40.-
- + Сливки *Cream* 50g | 60.-
- + Мёд *Honey* 30g | 80.-

## ЧАЙ Tea

Ассам *Assam*

Эрл Грей *Earl Grey*

Сенча *Sencha*

Жасмин *Jasmin*

Молочный улун  
*Milk Oolong*

Травяной (чабрец,  
ромашка, смородина, мелисса)  
*Herbal (Thyme, Chamomile,  
Currant, Melissa)*

600<sup>мл</sup> | 320.-

## ВАРЕНЬЕ

Jam for tea

из грецкого ореха  
*with walnut*

из белой черешни  
*with cornel*

из инжира *with figs*

из кизила *with dogwood*

из айвы *with quince*

белая тута *with white mulberry*

черная тута *with black mulberry*

50g | 150.-

## Фирменный

ЧАЙ по рецептам  
горцев

Branded tea

Облепиховый *Sea buckthorn*

Батумский бриз *Batumi breeze*

Брусника с мятой  
*Cranberry-mint*

Малина с имбирем  
*Raspberry-ginger*

600<sup>мл</sup> | 400.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

СОК Fresh  
squeezed juices

Апельсин *Orange* 250<sup>мл</sup> | 350.-

Ананас *Pineapple* 250<sup>мл</sup> | 500.-

Грейпфрут *Grapefruit* 250<sup>мл</sup> | 400.-

Груша *Pear* 250<sup>мл</sup> | 400.-

Морковь *Carrot* 250<sup>мл</sup> | 350.-

Яблоко *Apple* 250<sup>мл</sup> | 350.-



# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН  
И ОБЛЕПИХА

ИМБИРЬ  
И ЛИМОН

ЕЖЕВИКА И  
МАРАКУЙЯ

СВЕЖИЙ  
ТАРХУН

ГРУША

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

из фруктов, трав и ягод

*Home-made lemonade*

из свежего тархуна  
*from fresh tarragon*

из облепихи и апельсинов  
*from buckthorn and oranges*

из имбиря и сочных лимонов  
*from ginger and lemon*

из груши *from pear*

из ежевики и маракуйи  
*from blackberry and passionfruit*

320<sup>ml</sup> | **310.-** 1000<sup>ml</sup> | **720.-**

## СОКИ И МОРС

*Juices and fruit drinks*

Морс домашний  
*Home-made Mors (berry drink)*

Морс из облепихи  
*Sea buckthorn Mors*

250<sup>ml</sup> | **150.-** 1000<sup>ml</sup> | **600.-**

Сок в ассортименте  
*A selection of juices*

250<sup>ml</sup> | **180.-** 1000<sup>ml</sup> | **720.-**

## КОМПОТЫ

*Compotes*

из сухофруктов  
*dried fruits*

из яблока и крыжовника  
*apple and gooseberry*

из вишни *cherry*

250<sup>ml</sup> | **150.-** 1000<sup>ml</sup> | **600.-**

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural*

*mineral water*

Боржоми *Borjomi*  
500<sup>ml</sup> | **370.-**

Родники Саирме  
*Springs Sairme*  
500<sup>ml</sup> | **370.-**

Даусуз (газ./негаз.), Россия  
*Dausuz, still / sparkling*  
850<sup>ml</sup> | **450.-**

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Non-alcoholic cocktails*

Мохито *Mojito*  
300<sup>ml</sup> | **300.-**

Милкшейк:  
ванильный,  
шоколадный,  
клубничный  
*Milkshake: Vanilla,  
Strawberry, Chocolate*  
250<sup>ml</sup> | **330.-**

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

*Soft drinks*

Индиан Тоник  
*Indian Tonic*  
330<sup>ml</sup> | **250.-**

Кока-Кола  
*Coca-Cola*  
250<sup>ml</sup> | **330.-**

# КАРТА ГРУЗИНСКИХ (И НЕ ТОЛЬКО) ВИН

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
ПОЛУСЛАДКОЕ

*Palavani Prestige semi-sweet*

750ml | 3500.-

ПАЛАВАНИ  
"ПРЕСТИЖ" БРЮТ

*Palavani Prestige Brut*

750ml | 3500.-

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ

*Palavani Prestige Rose semi-dry*

750ml | 3500.-

# ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

Асканели Брют  
*Askaneli Brut*  
0,75L | 3500.-

Палавани "Престиж"  
полусладкое  
*Palavani "Prestige" Semi-Sweet*  
0,75L | 3500.-



Палавани "Престиж"  
розовое полусухое  
*Palavani "Prestige" Rose Semi-Dry*  
0,75L | 3500.-


Палавани "Престиж"  
Брют  
*Palavani "Prestige" Brut*  
0,75L | 3500.-

## БЕЛЫЕ ВИНА *White wine*

### ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*


Вино Цинандали готовится из винограда сортов Мцване и Ркацители, возделываемых в микроне Цинандали, которая находится под строгим контролем.

 Цинандали Бесини  
*Tsinandali Besini*   
150ml | 610.-  
0,75L | 3050.-

 Цинандали  
Братья Асканели  
*Tsinandali Askaneli Brothers*  
150ml | 610.-  
0,75L | 3050.-

### РКАЦИТЕЛИ *Rkatsiteli*


Ркацители означает «красная лоза» в переводе с грузинского. Это местный грузинский сорт винограда, который очень высоко ценится.

 Ркацители Басиани  
*Rkatsiteli Basiani*  
150ml | 390.-  
0,75L | 1950.-

 Ркацители Палавани  
*Rkatsiteli Palavani*  
150ml | 580.-  
0,75L | 2900.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

 Бесини Розе полусухое  
*Besini Rose semi-dry*  
150ml | 600.-  
0,75L | 3000.-

 Пиросмани Палавани  
полусухое  
*Pirosmani Rose Palavani*  
150ml | 600.-  
0,75L | 3000.-

## УНИКАЛЬНЫЕ и АВТОХТОННЫЕ СОРТА


*Unique and  
autochthonous varieties*

 Твиши Милдиани  
полусладкое  
*Tvishi Mildiani semi-sweet*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

 Киси Кончо и Ко  
полусладкое  
*Kisi Konco & Co, semi-sweet*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

Киси Мцване Квеврули  
*Kisi Mtsvane Qvevruli*  
0,75L | 3200.-

 Манави Гиуаани  
*Manavi Giuaani*  
150ml | 560.-  
0,75L | 2800.-

 Гурджаани Алаверди  
*Gurjaani Alaverdi*  
150ml | 560.-  
0,75L | 2800.-



## КРАСНЫЕ ВИНА

Red wine

### САПЕРАВИ и МУКУЗАНИ

*Saperavi & Mukuzani*


Саперави является одним из древнейших в мире сортов винограда и настоящей национальной гордостью Грузии. Вино Мукузани – это «визитная карточка» Грузии, разумеется, из сорта Саперави. Отличается более долгой выдержкой и особенно богатым вкусом.

 Саперави Элибо  
*Saperavi Elibo*   
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-


 Саперави Бесини  
*Saperavi Besini*  
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-

Саперави Лукаси  
*Saperavi Lukasi*  
0,75L | 5500.-

Саперави «Мы»  
Соломнишвили  
*Saperavi WE Solomnishvili*  
0,75L | 5500.-

 Мукузани Палавани  
*Mukuzani Palavani*  
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-

Мукузани  
Киндзмараули Марани  
*Mukuzani Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3300.-

 Мукузани  
Дуруджи Вэлли  
*Mukuzani Duruji Valley*  
150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-

Мукузани Квеврuli  
*Mukuzani Qvevruli*  
0,75L | 3000.-

 Кварели Кончо и Ко  
*Kvareli Konco & Co*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-


## ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА


*Orange and red  
qvevri wines*

 Ркацители Квеври  
Артвайн Асканелли  
*Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli*  
150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-

Киси Квеври Кончо и Ко  
*Kisi Kvevri Konco & Co*  
0,75L | 3200.-

Мцвивани Кахури  
Квеври Кончо и Ко  
*Mtsvivani Kakhuri  
Kvevri Konco & Co*  
0,75L | 3200.-

 Саперави Квеври  
Кончо и Ко  
*Saperavi Kvevri Konco & Co*  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

 Саперави Квеврuli  
*Saperavi Qvevruli*  
150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-


Оджалеси  
Квеври Бинехи  
*Ojaleshi Qvevri Binekhi*  
0,75L | 5500.-

Интари Палавани  
*Intari Palavani*  
0,75L | 3000.-


## Знаменитые полусладкие: КИНДЗМАРАУЛИ, ОДЖАЛЕШИ, ХВАНЧКАРА

*Famous semi-sweet  
wines: Kindzmarauli,  
Ojaleshi, Khvanchkara*

 Киндзмараули Алаверди  
*Kindzmarauli Alaverdi*  
150ml | **600**  
0,75L | 3000.-

 Киндзмараули  
Телиани Велли  
*Kindzmarauli Teliani Valley*  
150ml | **640.**  
0,75L | 3200.-

Киндзмараули  
Киндзмараули Марани  
*Kindzmarauli Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3500.-

 Хванчкара Марани  
*Khvanchkara Marani*  
150ml | **740.-**  
0,75L | 3700.-

Ахсо Киндзмараули  
*Ahso Kindzmarauli*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

 Оджалеси Марани  
*Ojaleshi Marani*  
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-

# ВИНА ДРУГИХ СТРАН

## КРАСНЫЕ ВИНА


### Other red wine

Вальполичелла  
Классико Домини Венети,  
Венето, Италия  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,  
Veneto, Italy*  
0,75L | 4000.-

Луиджи Боска Мальбек,  
Мендоса, Аргентина  
*Luigi Bosca Malbec,  
Mendoza, Argentina*  
0,75L | 3500.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### Other white wine

 Прадио Приара  
Пино Гриджио  
Италия  
*Pinot Grigio Priara Pradio  
Italy*  
150ml | 800.-  
0,75L | 4000.-

Гави Вилла ла Сколька,  
Пьемонт, Италия  
*Gavi Villa La Scolca,  
Piemont, Italy*  
0,75L | 4500.-

Шабли Жан-Марк Брокар,  
Бургундия, Франция  
*Chablis Jean-Marc Brocard,  
Burgundy, France*  
0,75L | 6500.-

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

### Sparkling wine

Мартини Просекко  
Италия  
*Martini Prosecco, Italy*  
0,187L | 850.-  
0,75L | 3250.-

Мартини Асти  
полусладкое, Италия  
*Martini Asti, Italy*  
0,187L | 1050.-  
0,75L | 3250.-

Мартини Просекко Розе  
Италия  
*Martini Prosecco Rose, Italy*  
0,75L | 2900.-

## ШАМПАНСКОЕ

### Champagne

Дом Периньон  
Франция  
*Dom Perignon, France*  
0,75L | 39000.-

Мумм Кордон Руж  
Франция  
*Mumm Cordon Rouge, France*  
0,75L | 9900.-

## КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

### Fortified wine

Херес Вальдеспино  
Амонтильядо  
Контрабандиста  
Испания  
*Jerez Valdespino Amontillado  
Contrabandista, Spain*  
100ml | 740.-  
0,75L | 5550.-

Портвейн Копке Файн Руби  
Португалия  
*Kopke, Fine Ruby Porto,  
Portugal*  
100ml | 740.-  
0,75L | 5550.-

## ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

*Georgian homemade wine*



Грузинское домашнее  
вино Palavani  
*красное сухое*  
*Homemade georgian wine Palavani, red dry*

150ml | 380.-  
0,75L | 1900.-

Грузинское домашнее  
вино Palavani  
*белое сухое*  
*Homemade georgian wine Palavani, white dry*

150ml | 380.-  
0,75L | 1900.-



## ГРУЗИНСКОЕ ПИВО

*Georgian beer*

Натахтари, светлое  
*Natakhtari*  
500ml | **550.-**

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

*Draught beer*

Генацвале, светлое, Россия  
*Genatsvale, Russia*  
300ml | **250.-** 500ml | **320.-**

Литовел Премиум, Чехия  
*Litovel Premium, Czech Republic*  
300ml | **300.-** 500ml | **490.-**

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

*Bottled beer*

Майзелс Вайс  
безалкогольное, Германия  
*Maisel's Weisse non-alcohol, Germany*  
0,5L | **480.-**

Майзелс Вайс  
Ориджинал, Германия  
*Maisel's Weiss Original, Germany*  
0,5L | **550.-**

Стелла Артуа  
безалкогольное, Россия  
*Stella Artois, Russia*  
0,44L | **380.-**

Черновар Темное, Чехия  
*Cernovar Cerne, Czech Republic*  
0,5L | **520.-**

## ВЕРМУТ Италия

*Vermouth, Italy*

Мартини Фиеро  
*Martini Fiero*

Мартини Бьянко  
*Martini Bianco*

Мартини Россо  
*Martini Rosso*

50ml | **150.-** 1L | 3000

## ВОДКА Vodka

Белуга Нобл, Россия  
*Beluga Noble, Russia*  
50ml | **350.-** 0,5L | 3500.-

Русский Стандарт  
Платинум, Россия  
*Russian Standard Platinum, Russia*  
50ml | **270.-** 0,5L | 2700.-

Русский Стандарт  
Ориджинал, Россия  
*Russian Standard Original, Russia*  
50ml | **250.-** 0,5L | 2500.-

Грей Гуз Ориджинал, Франция  
*Grey Goose Original, France*  
50ml | **450.-** 0,7L | 6300.-

## ЧАЧА и БРЕНДИ

*Грузия / Chacha & Brandy*

Асканели Платинум 40°  
*Askaneli Platinum 40°*  
50ml | **400.-** 0,5L | 4000.-

Асканели Голд 40°  
*Askaneli Gold 40°*  
50ml | **400.-** 0,5L | 4000.-

Асканели Премиум Дора  
*Askaneli Premium DORA*  
50ml | **600.-** 0,5L | 6000.-

Асканели Премиум  
Саперави Мускат  
*Askaneli Premium Saperavi Muscat*  
50ml | **550.-** 0,5L | 5500.-

Домашняя гранатовая  
настойка на чаче  
*Homemade pomegranate tincture  
on a chacha*  
50ml | **300.-**

## CHIVAS REGAL®

*Шотландия*

Чивас Ригал 12 лет  
*Chivas Regal 12 y.o.*  
50ml | **690.-**

## ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

*Irish whiskey*

Джемесон *Jameson*  
50ml | **550.-**

Бушмилс ориджинал  
*Bushmills Original*  
50ml | **500.-**

## ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

*Scotch whisky*

Дюарс Уайт Лейбл  
*Dewar's White Label*  
50ml | **450.-**

Дюарс 8 лет  
*Dewars 8 Years Old*  
50ml | **490.-**

Баллантайн Файнест  
*Ballantine's Finest*  
50ml | **430.-**

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

*Single Malt Scotch whisky*

Гленморанджи  
Ориджинал  
*Glenmorangie The Original*  
50ml | **1100.-**

Аберфелди 12 лет  
*Aberfeldy 12 Years Old*  
50ml | **860.-**



# ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум  
Саперави Мускат

*Askaneli Premium  
Saperavi Muscat*

50ml | **550.-**

500ml | **5500.-**

Асканели  
Платинум  
*Askaneli Platinum*

50ml | **400.-**

500ml | **4000.-**

Асканели  
Голд  
*Askaneli Gold*

50ml | **400.-**

500ml | **4000.-**



## КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Леро VS

Lheraud Cognac VS

50ml | **600.-**

Реми Мартан VSOP

Rémy Martin VSOP

50ml | **1100.-**

## Коньяки из гаммы АРАРАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арарат 5\* Ararat 5 y.o.

50ml | **370.-** 0,5L | 3700.-

Арарат Абрикос

Ararat Apricot

50ml | **370.-** 0,5L | 3700.-

Арарат Кофе

Ararat Coffee

50ml | **370.-** 0,5L | 3700.-

## ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет

Askaneli 8 y.o.

50ml | **400.-** 0,5L | 4000.-

Палавани 5 лет

Palavani 5 y.o.

50ml | **350.-** 0,5L | 3500.-

## ТЕКИЛА

Tequila

Лей 924

Ley 924

50ml | **460.-** 0,75L | 6900.-

## ДЖИН Gin

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

Bombay Sapphire

50ml | **450.-** 0,7L | 6300.-

Бифитер Лондон Драй

Beehive London Dry

50ml | **550.-** 0,7L | 7700.-

## РОМ Мексика

Rum, Mexico

Бакарди Карта Бланка

Bacardi Carta Blanca

50ml | **350.-**

Оакхарт Ориджинал

Oakheart Original

50ml | **430.-**

## ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

50ml | **470.-**

Ягермайстер Jagermeister

50ml | **470.-**

## БИТТЕР

Bitter

Мартини Ризерва Биттер

Martini Riserva Bitter

50ml | **340.-** 0,7L | 4760.-

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero & Tonic

225ml | **400.-**

БОМБЕЙ-ТОНИК

Bombay & Tonic

150ml | **500.-**

МАРТИНИ НЕГРОНИ

Martini Negroni

90ml | **490.-**

ОАКХАРТ-КОЛА

Oakheart-Cola

155ml | **490.-**

ДЮАРС ИМБИРНЫЙ  
ХАЙБОЛЛ

Dewar's Ginger Highball

150ml | **490.-**

БЕЛУГА НОБЛ ЭСПРЕССО

Beluga Noble Espresso

95ml | **490.-**

СПРИТЦ Spritz

300ml | **550.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | **350.-**

ГРУШЕВЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | **350.-**

КЕРИКАВА Kerikawa

200ml | **490.-**

КБИЛИВИСКИ Kbiliwhisky

200ml | **490.-**

СИАХЛЕС Siakhles

200ml | **490.-**

ТЕКИЛИДЗЕ Tequilidze

200ml | **490.-**

ДЖОРДЖИЯ Georgia

200ml | **550.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | **650.-**

## МАРТИНИ ФИЕРО & ТОНИК

закажи 2 коктейля и получи 3-й в подарок

**2 + 1 = 800.-**

# АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ В ГРУЗИНСКОМ СТИЛЕ

## СИАХЛЕС

родственник Мохито,  
помешанный на джине

*Siakhles*

200ml | **490.-**

## КБИЛИВИСКИ

коктейль с летними нотками  
на основе ирландского виски

*Kbiliviski*

200ml | **490.-**

## ДЖОРДЖИЯ

освежающий фруктовый кокейль  
на основе выдержанной чачи  
и игристого вина

*Georgia*

200ml | **550.-**

## КЕРИКАВА

в меру сладкий,  
кофейный коктейль  
на основе ирландского

виски

*Kerikawa*

200ml | **490.-**

## ТЕКИЛИДЗЕ

грузинская подруга  
Маргариты

*Tequilidze*

200ml | **490.-**

## ГРАНАДЗЕ

лёгкий, пряный коктейль  
на основе бурбона

*Granadze*

280ml | **650.-**