



# КОЗА И ЛОЗА


РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА

## МЕНЮ

ВЕСЕЛИДЗЕ ОТ ДУШИ!



# ГАМАРДЖОБА, ГЕНАЦВАЛЕ!




Ресторан "Коза и лоза" - это увлекательная многослойная история, сочетающая в себе гостеприимство и теплоту солнечной Грузии, щедрую грузинскую кухню с ее традициями и современной динамикой, эмоциональный сервис с добрым юмором и веселым задором.

Миссия нашего ресторана - создать уютный дом, где каждый сможет ощутить настоящее гостеприимство и получить продукт высокого качества по доступной цене, где каждому рады, где к каждому найдется подход. Ну а какое гостеприимство без пышных столов, наполненных едой, громких тостов и криков «Асса!»?

Наши дорогие гости чувствуют себя долгожданными, ведь они окружены заботой и вниманием. Мы делаем все, чтобы они испытывали не только гастрономическое, но и эстетическое удовольствие и заряжались самыми положительными эмоциями. Мы преданы своему делу и внимательны к деталям.

Спасибо за доверие! Мы счастливы видеть вас у нас в гостях! Давайте же веселиться!



# АЛЕКСЕЙ САФУЛЛАЕВ

## ШЕФ-ПОВАР

Дорогие гости, добро пожаловать в ресторан грузинского гостеприимства «Коза и лоза»! Рад, что вы к нам заглянули!

Мы с командой хорошо потрудились над тем, чтобы традиционные грузинские блюда зазвучали по-новому: ярче и современнее. На радость нашим гостям!

Мы верим: если готовить - то непременно с душой! Сказать по правде, по-другому мы и не умеем, ведь мы ЛЮБИМ то, что делаем!

Желаю вам отличного отдыха в ресторане «Коза и лоза»!

# ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!



# ЗАКУСКИ



## АССОРТИ ЗАКУСОК

Традиционные пхали, сочные рулетики из перцев с сыром, и баклажаны с ореховой начинкой

**560.-** 340 г



## АССОРТИ МЯСНОЕ

Закуска из бастурмы индейки, свинины и говядины, с соусом мацони и хрустящим лавашом

**870.-** 165 г



## АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Имеретинский, сулгуни и копченый чечил с грецким орехом и медом

**790.-** 185 г



## ГЕБЖАЛИЯ

Традиционная закуска из двух видов нежнейшего сыра, дополняется соусами мацони, наршараб и мятой

**490.-** 175 г





## АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Овощи, засоленные по бабушкиному рецепту

460.- 215 г

К ЧАЮ!

ХМТ

## БАДРИДЖАНИ

Рулетики из баклажанов, с начинкой из орехов и чеснока

470.- 180 г



## ПХАЛИ АССОРТИ

Нежнейшие шарики из грецкого ореха со свёклой, морковью и шпинатом

460.- 180 г



## САЦИВИ С КУРИЦЕЙ

Сочные кусочки курицы под нежным муссом из орехов и грузинских специй

460.- 170 г



# САЛАТЫ

## САЛАТ С ЖАРЕННЫМ ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

Имеретинский жареный сыр,  
листья салата и спелый томат,  
гранатовые зерна и соус

520.- 250 г

## ТБИЛИСИ

Нежная телятина с красными фасолью,  
перцем и луком, в сочетании  
с маслом и кинзой

490.- 190 г

## САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ

Легендарный салат с пряной свёклой  
и брынзой, бальзамическим соусом  
и тыквенными семечками

420.- 170 г

## ПОМИДОРЫ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

Имеретинский сыр с яркими томатами,  
гранатовым соусом и зеленью

550.- 200 г

## ТЕПЛЫЙ С ИНДЕЙКОЙ

Теплая индейка с болгарским перцем,  
луком и черри в сладком соусе  
на основе граната и алычи

490.- 270 г

## ЦЕЗАРИДЗЕ С КУРИЦЕЙ

Грузинский цезарь с копченым сыром и горячей курицей только с мангала

490.- 220 г

## ЦЕЗАРИДЗЕ С КРЕВЕТКОЙ

Грузинский цезарь с копченым сыром и хрустящими креветками

520.- 220 г

## ГРУЗИНСКИЙ

Рубленые свежие овощи в сочетании с кахетинским маслом и грецким орехом

420.- 240 г

## САЛАТ С ВИНОГРАДОМ

Свежий, яркий, с виноградом, копченым сыром, цитрусовой заправкой и лепестками миндаля

450.- 195 г

## САЛАТ С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ

Хрустящий баклажан и сочный томат в сладком соусе со сливочным сыром страчателла, кунжутом и кинзой

520.- 280 г

XVII

# ХИНКАЛИ



## СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

Мацони с чесноком и зеленью,  
Ткемали красный/зелёный, Наршараб,  
Аджика, Горлодёр, Сметана

100.- 50 г

и томатным соусом

С КРЕВЕТКОЙ

220.- 100 г

ТОМ ЯМ

220.- 100 г

С ТЕЛЯТИНОЙ

99.- 100 г

С БАРАНИНОЙ

99.- 100 г

С ВИШНЕЙ

99.- 100 г

С ГРИБАМИ

99.- 100 г

С СЫРОМ

99.- 100 г

С КРАБОМ

250.- 100 г

С ГРЕБЕШКОМ

250.- 100 г



С КЛУБНИКОЙ

Сладкая клубника и сливочный  
сыр страчетелла

99.- 100 г

С РВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Рваная говядина  
в сливочном соусе

160.- 100 г



## МАМА ХИНКАЛИ

Сочнейшие мини-хинкали с телятиной,  
внутри одной большой хинкали

**590.-** 520 г

## ХИНКАЛИ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ

Хинкали из сочной курицы,  
в сливочном соусе блю чиз

**520.-** 350 г



# ЧЕБУРЕКИ

ПОПРОБУЙ  
С МОРОЖЕНЫМ

## ЧЕБУРЕЧНЫЕ ОБЛАКА С НАЧИНКОЙ НА ВЫБОР

С ТЕЛЯТИНОЙ

450.- 300 г

С БАРАНИНОЙ

450.- 300 г

С ВИШНЕЙ И ТАРХУНОМ

390.- 300 г

С ГРИБАМИ И СЛИВКАМИ

420.- 300 г

## ЖАРЕННЫЕ ХИНКАЛИ

С ТЕЛЯТИНОЙ

99.- 100 г

С БАРАНИНОЙ

99.- 100 г

ТОЛЬКО  
С ПОНЕДЕЛЬНИКА  
ПО ЧЕТВЕРГ

## ЧЕБУРГЕР

В основе нежнейшая говяжья котлета в сочетании со свежими и хрустящими овощами. Заправлен пикантным томатным соусом. Подаётся с золотистым поджаристым картофелем по-грузински.

**690.-** 390/150/50 г



# ХАЧАПУРИ

ХИТ

## ПЕНОВАНИ

Нежнейшее хачапури из слоеного теста с грузинскими сырами внутри

490.- 340 г

## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хачапури на компанию с большим количеством сыра внутри и снаружи

550.- 400 г

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Традиционная лодочка с грузинскими сырами, яичным желтком и сливочным маслом

520.- 390 г

ХИТ

## ХАЧАПУРИ ГОРГОНДЗОЛА И ГРУША

Хачапури с грушей, сыром горгонзола и мёдом. Закажи к вину!

690.- 550 г

## ХАЧАПУРИ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ

Хачапури с нежнейшими сырами,  
зелёным луком и чесноком

**540.-** 390 г

## ЛОДОЧКА КАРБОНАРА

Миниатюрная лодочка с беконом  
и копчеными сливками

**470.-** 240 г

## ЛОДОЧКА ТОМ ЯМ

Миниатюрная лодочка с кокосовыми  
сливками и морепродуктами

**490.-** 240 г

**ХИТ**

## КУБДАРИ

Настоящий грузинский пирог  
с рубленой бараниной, томатным  
соусом от шефа и зеленью

**690.-** 450 г

# СУПЫ

## ХАШЛАМА

Большое количество говядины  
и зелени в насыщенном бульоне

**510.-** 340 г

## ХАРЧО С ТЕЛЯТИНОЙ

Грузинский, наваристый со специями,  
и дробленным орехом

**590.-** 350 г

ХИТ

## СУП С ЩАВЕЛЕМ

Куриный бульон с кислым щавелем,  
курицей и яйцом

**390.-** 350 г

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

Яркий суп из запеченной тыквы со сливками и хрустящими семечками

480.- 320 г

ХИТ

## БУЛЬОН С МИНИ-ХИНКАЛИ

Легкий бульон, маленькие хинкали с начинкой из курицы и зелень

490.- 370 г

## КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Легкий бульон с лапшой и курицей, рубленая зелень и яйцо

420.- 350 г



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВКУСНЕЕ  
С ШОТИ

## МАСПИНДЗЕЛО

Нежная телятина в сливочном соусе на подушке из картофельного пюре

690.- 340 г

## ЧАШУШУЛИ

Томленая в томатном соусе телятина с болгарским перцем и красным луком

690.- 340 г

## ЛОБИО

Нежнейшая томленая фасоль, с грузинским и специями и орехами  
Подается с гурийской капустой

490.- 300 г





## ЧАХОХБИЛИ С КУРИЦЕЙ

Нежный цыпленок в томатном соусе, с красным болгарским перцем и зеленью

490.- 260 г

## ЧАХОХБИЛИ С КРЕВЕТКОЙ

Хрустящие обжаренные креветки в томатном соусе, с красным болгарским перцем и зеленью

560.- 250 г

ВКУСНЕЕ  
С ШОТИ

## ДОЛМА

Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев с бараниной

540.- 250 г

ХИТ

## ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ

Домашнее жаркое из свинины с помидорами, сванской солью и аджикой

560.- 390 г

## ШКМЕРУЛИ С КУРИЦЕЙ

Нежный цыпленок в сливочном соусе со специями и чесноком

590.- 250 г

## ШКМЕРУЛИ С КРЕВЕТКОЙ

Хрустящие обжаренные креветки в сливочном соусе со специями и чесноком

640.- 230 г

ВКУСНЕЕ  
С ШОТИ

# МАНГАЛ

ХИТ

**КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ**

490.- 180/160 г

**КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ**

590.- 180/160 г

**КЕБАБ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

540.- 180/160 г

**КЕБАБ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

Нежнейшее пюре из картофеля  
с копченым сыром, подается  
с топленным сливочным маслом

350.- 180/20 г

ХИТ

**ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ**

540.- 200/160 г

**ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ**

570.- 200/160 г

**РЕБРА ЯГНЕНКА**

950.- 280/160 г

ХИТ

# ГАРНИРЫ

## ШОТИ

Традиционный грузинский хлеб  
с соленным сливочным маслом

150.- 130 г

## КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ

Картофельные дольки, обжаренные  
со специями и сливочным маслом

250.- 250 г

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Воздушное пюре  
со сливками и маслом

250.- 200 г

## ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Маринованный болгарский перец,  
кабачок, баклажан запеченный на углях

410.- 160 г

# ДЕСЕРТЫ

ХИТ

## ОРЕШКИ

Те самые орешки со сгущенкой и грецким орехом

390.- 6 шт.

## ЧУРЧХЕЛА

Традиционный грузинский десерт, приготовленный из орехов, вина и ароматных специй

290.- 80 г

## АССОРТИ ВАРЕНИЙ

Еловые шишки, абрикос, грецкий орех, белая черешня

200.- 100 г

## МОРОЖЕНОЕ

Ванильный пломбир

290.- 2 шар.

ДА, ЕГО БЫ  
К ЧЕБУРЕКУ  
С ВИШНЕЙ

## ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА

Натуральное какао, сливочное масло, печенье, орехи и капелька коньяка

200.- 80 г

## ПОНЧИК ШОКОЛАДНЫЙ

Жаренный пончик с начинкой  
из молочного шоколада

**290.-** 120 г

## ПОНЧИК СЛИВОЧНЫЙ

Жаренный пончик с начинкой  
из сливочного крема

**290.-** 120 г

## ХАЧАПУРИ С КЛУБНИКОЙ

Миниатюрная сладкая лодочка,  
с клубникой и сливочным кремом

**320.-** 270 г





ДЕРЗАЙ!



# ВКУСНО ПОЕЛ И ХОРОШО ОТДОХНУЛ?

ПОДСКАЖИ ДРУГИМ: ОСТАВЬ ОТЗЫВ  
О РЕСТОРАНЕ «КОЗА И ЛОЗА» В 2ГИС










КОЗА  
И ЛОЗА  
грузинский ресторан

# КАРТА БАРА

ВЕСЕЛИДЗЕ ОТ ДУШИ!



# ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Приветствую вас в ресторане грузинского гостеприимства «Коза и лоза»!

В ваших руках карта бара, созданная с любовью и уважением к традициям солнечной Грузии и с учетом современных веяний. Эти страницы таят много интересного: здесь и уникальные произведения российского виноделия, и традиционные грузинские напитки, а также авторские коктейли, чай и лимонады.

Каждый напиток - как отдельная глава в книге грузинского гостеприимства, со своей особой историей и настроением. Уверен, что ни один из них не оставит вас равнодушными!

Желаю вам приятного аппетита и отличного отдыха в ресторане "Коза и лоза"!

**ДМИТРИЙ АНТОНЕНКО**

БРЕНД-БАРМЕН



# ВИННАЯ КАРТА

## БЕЛОЕ ВИНО

|  | 750 мл | 125 мл |
|--|--------|--------|
| Нуволе Шардоне<br>Россия, Кубань, сухое                                      | 1 690  | 340    |
| Мамико Цинандали<br>Грузия, Кахетия, сухое                                   | 1 990  | 340    |
| Алазанская Долина, Бесини<br>Грузия, Кахетия, полусладкое                    | 2 290  | 430    |
| Ркацители, Гиуаани<br>Грузия, Кахетия, сухое                                 | 2 740  |        |
| Кангун Коломбар, Армения Вайн<br>Армения, Арагацотн, сухое                   | 2 840  |        |
| Рислинг, Локо Чимбали<br>Россия, Крым, сухое                                 | 3 340  |        |
| Совиньон Блан Красная Горка,<br>Галицкий и Галицкий<br>Россия, Кубань, сухое | 4 990  |        |

## КРАСНОЕ ВИНО

|  |       |     |
|--|-------|-----|
| Нуволе, Мерло Каберне<br>Россия, Кубань, сухое             | 1 690 | 340 |
| Саперави, Бесини Грузия<br>Грузия, Кахетия, сухое          | 2 440 | 430 |
| Киндзмараули, Шилдис Мтеби<br>Грузия, Кахетия, полусладкое | 2 590 | 470 |
| Арени Сира, Армения Вайн<br>Армения, Арагацотн, сухое      | 2 840 |     |
| Мерло Резерв, Локо Чимбали<br>Россия, Крым, сухое          | 3 990 |     |

## ПЛОДОВОЕ ВИНО

|                                    |       |     |
|------------------------------------|-------|-----|
| Коза и лоза® Гранатовое<br>Армения | 2 290 | 430 |
|------------------------------------|-------|-----|

## ИГРИСТОЕ ВИНО

|  | 750 мл | 125 мл |
|--|--------|--------|
| Балаклава Мускат, Золотая Балка<br>Россия, Крым, полусладкое | 2 190  | 390    |
| Балаклава Шардоне, Золотая Балка<br>Россия, Крым, брют       | 2 190  | 390    |
| Гордость Нации Гранатовое<br>Армения, полусладкое            | 1 590  | 290    |

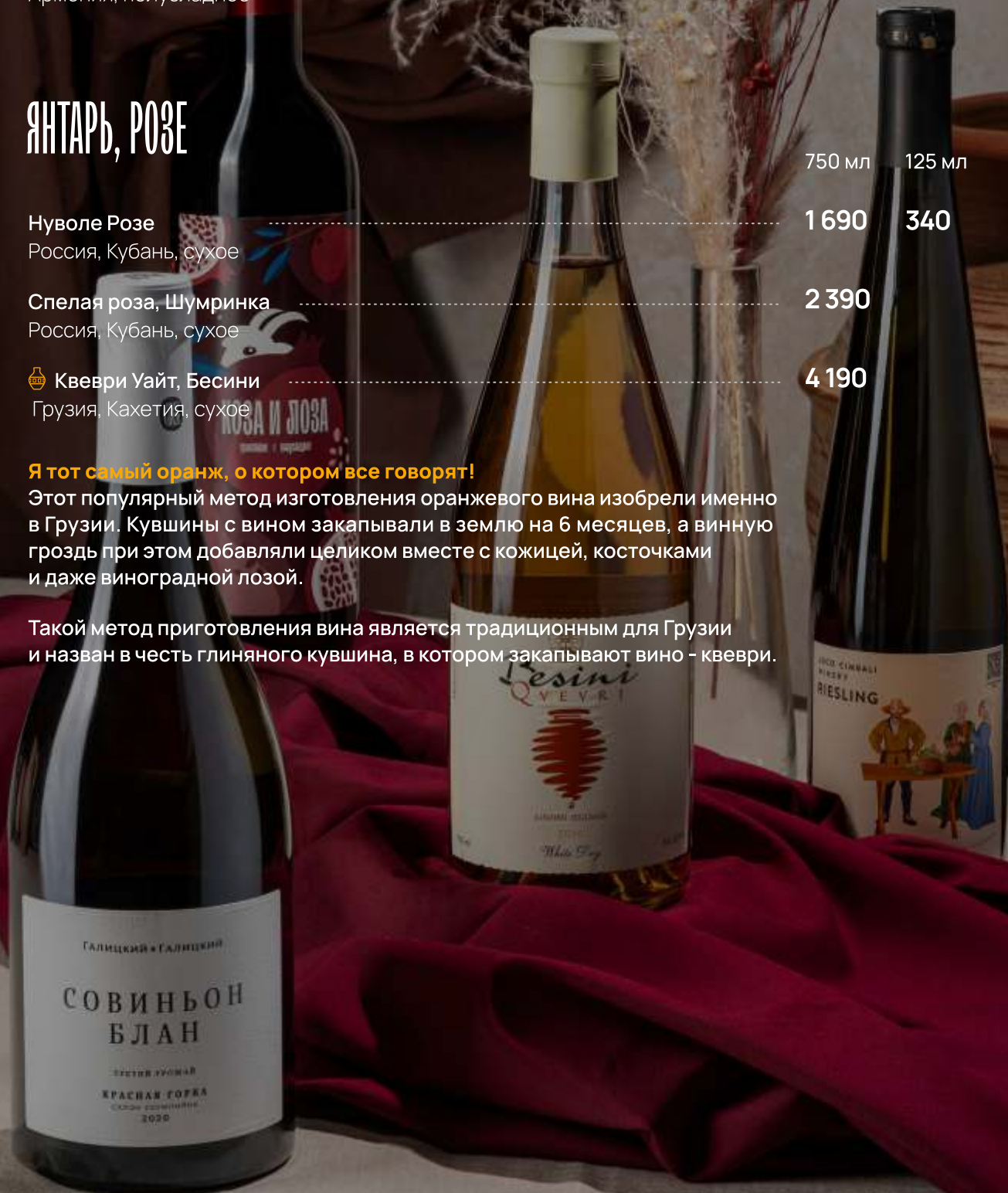
## ЯНТАРЬ, РОЗЕ

|   | 750 мл | 125 мл |
|---|--------|--------|
| Нуволе Розе<br>Россия, Кубань, сухое  | 1 690  | 340    |
| Спелая роза, Шумринка<br>Россия, Кубань, сухое  | 2 390  |        |
|  Квеври Уайт, Бесини<br>Грузия, Кахетия, сухое | 4 190  |        |

### Я тот самый оранж, о котором все говорят!

Этот популярный метод изготовления оранжевого вина изобрели именно в Грузии. Кувшины с вином закапывали в землю на 6 месяцев, а винную гроздь при этом добавляли целиком вместе с кожицей, косточками и даже виноградной лозой.

Такой метод приготовления вина является традиционным для Грузии и назван в честь глиняного кувшина, в котором закапывают вино - квеври.





# АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

## ДАТСТВА

Белое вино, сочный гранат и пряный базилик

**540** | 160 мл

Самая грузинская сангрия на свете с идеальным балансом самого грузинского фрукта - граната и самой популярной грузинской зелени — базилика. Отличный аперетив и компаньон к любому блюду грузинской кухни

## МАЛИНА-КРЕМ СОДА

Клубничная настойка, малиновая сладость и сливочность крем соды

**540** | 180 мл

Яркая малина с приятными тонами крем соды возвращает в тёплое солнечное лето к бабушке в деревню. Крепость напитка отлично замаскирована, благодаря чему он пьётся почти как лимонад



## РУБАШКА ДАЛИ

Аперитив, игристое, ароматная пихта и лесная земляника

540 | 180 мл

Дали - богиня охоты в грузинской мифологии, покровительствующая животным, в особых случаях могла являться в человеческом облике людям. В одной из версий легенды молодой охотник, влюбившийся в деву леса, нашёл её дом, следуя за ней по пуговицам, оторвавшимся от её рубашки

## КОЗА-ДЕРЕЗА

Виски на ирисках, карамель на кокосовых сливках с грузинской пряностью хмели-сунели, лайм

540 | 90 мл

Напиток, по характеру полностью соответствующий нашему ресторану. Такой же дерзкий во вкусовом сочетании, но в тоже время мягкий и понятный для каждого





## КОПЧЁНЫЙ МАЦОНИ

Шоколадная настойка, ликёр из спелых персиков, ароматный пало санто, пена из копчёного мацони

**540** | 140 мл

Наша авторская вариация на классический коктейль "Белый русский"

## БАЛХЕТСКИЙ ЛУГ

Джин, луговая свежесть тархуна и мяты, содовая

**540** | 140 мл

На горе Читхаро, что между двух районов западной Грузии, до сих пор сохранились охотничьи традиции. И есть на этой горе вечно зелёный луг, что зовётся Балхетским. На луг тот ни разу не ступала нога человека. По пояс растёт там трава и неисчислимы стада дичи, буквально рай для охотника. Даже под шапкой горного снега трава на том лугу зелена круглый год



The image displays a variety of traditional woven textiles. The top portion features a deep red fabric with a repeating pattern of stylized, eight-pointed star or snowflake motifs in white, blue, and yellow. Below this, on the left, is a fabric with horizontal stripes in yellow, red, and dark blue, interspersed with bands of geometric patterns. On the right, a fabric with a repeating 'H' or zigzag pattern in red, blue, and yellow is visible. The overall composition is rich in color and intricate detail, showcasing traditional weaving techniques.

# КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

## ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

|                    | 50 мл | 500 мл |
|--------------------|-------|--------|
| Гранат-базилик     | 210   | 2100   |
| Брусничная         | 210   | 2100   |
| Копченая груша     | 210   | 2100   |
| Чесночная с дымком | 210   | 2100   |

## ЯГОДНЫЕ НАСТОЙКИ GOURMET 20°

|                     | 50 мл | 500 мл |
|---------------------|-------|--------|
| Черноплодная рябина | 490   | 4900   |
| Черная смородина    | 490   | 4900   |
| Курага              | 490   | 4900   |
| Вишня               | 490   | 4900   |
| Грейпфрут           | 490   | 4900   |

## ЧАЧА

|                     | 50 мл | 500 мл |
|---------------------|-------|--------|
| Асканели Золотая    | 360   | 3600   |
| Асканели Платиновая | 360   | 3600   |
| Квезани Золотая     | 290   | 2900   |
| Квезани Серебрянная | 290   | 2900   |

## КОНЬЯК

|                 | 50 мл | 500 мл |
|-----------------|-------|--------|
| Асканели 3 года | 270   | 2700   |
| Асканели 5 лет  | 340   | 3400   |

## РУССКАЯ ВОДКА

|        | 50 мл | 500 мл |
|--------|-------|--------|
| Онегин | 490   | 4900   |



**ПИВО**

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Konix Munich Helles  
450 мл / Немецкий хеллес

Kilikia Dark  
500 мл / Тёмный лагер

Konix Лось, Просто Лось  
330 мл / Безалкогольное

**390**

**440**

**340**

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Коза светлое  
300 мл / 500 мл. Фильтрованное

Коза тёмное  
300 мл / 500 мл. Фильтрованное

**270 / 340**

**270 / 340**





АВТОРСКИЙ ЧАЙ



## ЦИТРУС-СПЕЦИИ

Свежевыжатые соки спелых апельсинов и грейпфрутов с тропической нотой ананасового и пикантностью имбирного дополняются чабрецом, розмарином и анисом

540 | 600 мл

## ПРЯНЫЙ МОЛОЧНЫЙ

Парное молоко, горный чабрец, розмарин, анис, кокосовая карамель с хмели-сунели, зелёный чай с грецким орехом

540 | 600 мл

## ОБЛЕПИХА-ИМБИРЬ

Яркая облепиховая феерия с лёгкой имбирной пикантностью и терпкостью ароматного жасминового чая

540 | 600 мл



## ПИХТА-ЗЕМЛЯНИКА

Ароматная таёжная пихта, чайная нота шиповника с лёгкой кислинкой барбариса дополняет сладость и сливочность лесной земляники

540 | 600 мл



# ЛИМОНАДЫ



## КЛУБНИКА-ТАРХУН

Свежая клубника с пряными нотами зелёного тархуна

290 | 180 мл

690 | 700 мл

## ГРАНАТ-БАЗИЛИК

Сочность спелого граната и мягкая пряность свежего базилика

290 | 180 мл

690 | 700 мл



## МАНГО-МАРАКУЙА

Ярчайшие манго и маракуйя,  
вкусы которых выкручены  
на максимум

**290** | 180 мл

**690** | 700 мл

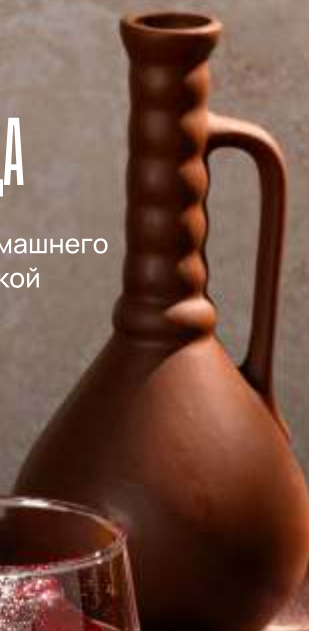


## МАЛИНА-КРЕМ СОДА

Сладость бабушкиного домашнего  
малинового варенья с мягкой  
сливочностью крем соды

**290** | 180 мл

**690** | 700 мл



## АНАНАС-ЛИПА

Яркая кислинка тропического ананаса и сливочная сладость липы

290 | 180 мл

690 | 700 мл

## ЧЕРЕШНЯ-МЯТА

Домашняя черешня с приятной прохладой свежей мяты

290 | 180 мл

690 | 700 мл





# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## ДОМАШНИЙ МОРС

Брусничный морс  
200 мл / 1000 мл

180 / 640

Облепиховый морс  
200 мл / 1000 мл

180 / 640

## ЛИМОНАДЫ

Барбарис / Груша  
Тархун / Саперави  
500 мл

370

## ЗАВАРНОЙ ЧАЙ

Ассам  
500 мл / Чёрный индийский чай

290

Чёрный с чабрецом  
500 мл / Чёрный чай с чабрецом

290

Эрл Грей  
500 мл / Чёрный чай с бергамотом

290

Сенча  
500 мл / Японский зелёный  
листовой чай

290

Жасминовый  
500 мл / Зелёный чай с цветами  
жасмина

290

Молочный улун  
500 мл / Китайский молочный улун

290

Гранатовый фреш  
500 мл / Чёрный листовой чай, цукаты  
папайи, кусочки груши, цветы мальвы,  
семена граната, цветы граната

290

Мятная малина  
500 мл / Зелёный листовой чай, гибискус,  
малина, яблоко, лист смородины, мята,  
цветки ромашки, лепестки календулы

290

Грецкий орех  
500 мл / Зелёный листовой чай, цукаты  
ананаса, грецкий орех, чипсы миндаля,  
шербет, кокосовая стружка

290

## НАПИТКИ

Вода Tassay  
500 мл / с газом/ без газа

210

Borjomi  
500 мл

340

Сок Rich  
200 мл / ананас, яблоко,  
вишня, апельсин, персик

240

Rich Cola  
330 мл / классическая,  
без сахара

270

Red Bull  
250 мл / классический, арбуз,  
без сахара

290

## КОФЕ

Эспрессо  
30 мл

170

Американо  
200 мл

170

Американо с молоком  
200 мл

200

Капучино  
200 мл

240

Латте  
250 мл

260

## НЕ КОФЕ

Какао с зефиром  
280 мл

240

Горячий шоколад  
280 мл

240



ВКУСНО ПОЕЛ  
И ХОРОШО ОТДОХНУЛ?



ПОДСКАЖИ ДРУГИМ: ОСТАВЬ ОТЗЫВ  
О РЕСТОРАНЕ «КОЗА И ЛОЗА» В 2ГИС