



МЯСНОЙ ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАНЧИК

# БАРАШКА НА ГРАНАТЕ

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

## САЛАТЫ

### Кахетинский салат

280гр **365р**

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

### Салат по-батумски

225гр **375р**

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

### Царица Тамара

250 гр **355р**

Салат с отварной свеклой и сыром Фета, со свежим огурцом, листом салата и ореховой заправкой. Посыпаем тыквенными семечками. Свежо и вкусно.

### Теплый салат Сакартвело

280гр **485р**

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

### Традиционный Греческий

300гр **395р**

Который тоже любят в Грузии. Свежие листья салата, спелые овощи и маслины. Заправляем нежным соусом из трав и колечками лука.

### Азовское море

280гр **590р**

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

### Теплый стейк-салат

300 гр **650р**

С вялеными помидорами, овощами, листьями салата и ломтиками копченого сулугуни, с соусом из трав и сочным стейком из говядины. Подаем на домашнем лаваше.

### Кальмаровый салат

250гр **365р**

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

### Чечил салат

265гр **385р**

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

### Сливочная Бурата

150/150гр **590р**

Со спелыми помидорами, душистым маслом и зеленью.



### Теплый салат с медальонами из свиной вырезки

300гр 535р

С поджаренными овощами, листьями салата, золотистым картофелем и заправкой из сыра.

### Аджапсандал из овощей

250гр 350р

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

Подаем охлажденным вместе с обжаренным лавашом. Украшаем зернами граната, зеленью и колечками красного лука.

### Грузинский Цезарь

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

### С цыпленком

280гр 415р

### С хвостами креветок

265гр 560р

А может быть сделать для вас Цезарь-кебаб?  
275гр 445р

В ГРУЗИИ ОЧЕНЬ ЛЮБЯТ ЭТОТ САЛАТ!

### Сазандари

300гр 485р

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

### Бадагони

285гр 445р

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

### Виноградная горка

250гр 385р

Ломтики поджаренного цыпленка, укрытые шубой из грибов, на подушке из овощей и сливочного сыра. А сверху подушка из винограда и зерен граната.

### Батумский полдень

220гр 395р

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

### Кахетинский Оливье

280гр 375р

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

## ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Пхали со свеклой

265гр 265р

Закуска по старым семейным рецептам восточной кухни. Не оставит вас равнодушными. Подаем с чипсами из лаваша.

### Соленья

400гр 465р

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

### А можно рулетики из баклажан

265гр 455р

С начинкой из свежего сливочного сыра и свежей зелени.

### Рулетики из баклажан Чабьяни

265гр 455р

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

### Доска свежей зелени

150гр 390р

Одно из самых важных блюд грузинского застолья. Свежие травы и зелень.

### Соленые алтайские грузди

100/65гр 490р

Со сметаной, кольцами лука и укропом.

### Ассорти мясных деликатесов

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

Маленькая доска 250гр 500р

Большая доска 380гр 950р

### Рыбная нарезка

С копченной белой рыбой, копченой скумбрией и копченым лососем.

Маленькая доска 200гр 560р

Большая доска 350гр 890р



## САМЫЕ ВКУСНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

### Жареный сулугуни 415р

150/40/40гр  
Обжаренный во фритюре сулугуни с соусами «Мацони» и «Ткемали»  
Очень, очень вкусно!

### Бородинские гренки 245р

150/50гр  
С чесноком, зеленью и острым соусом.

### Запеченный на кеци баклажан 450р

270гр  
Фаршированный репчатым луком, томатами и сыром сулугуни с добавлением аджики и свежей зелени.

### Шампиньоны с сулугуни на кеци 395р

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

### Горячее Лобио 325р

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

### Томаты, запеченные с сулугуни на кеци 390р

265гр  
Сулугуни с ломтиками помидор и травами.

### Куриные крылья фри по-грузински 365р

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

# СУП

## БЕЗ СУПА НЕ ЕДИМ

### Уха из красной рыбы 395р

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

### Харчо. Просто огонь! 375р

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

### А еще есть Харчо с барашком 535р

480гр  
Его мы готовим с протертым грецким орехом и свежей кинзой.

### Куриный суп 350р

350гр  
С маленькими хинкали из цыпленка.

### Борщ, почти как в Грузии 365р

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

### Тыквенный крем-суп 365р

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

### Чанахи 495р

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

# ВЫПЕЧКА

## Хачапури по-аджарски

300гр **345р**  
Традиционная грузинская лодочка из теста, с фермерским сыром сулугуни, румяный и аппетитный. С кусочками сливочного масла и куриным желтком.

### Можно с разными начинками:

**С сыром сулугуни и томатами**

285гр **365р**

**С грибами и сливочным сыром**

285гр **395р**

**Со шпинатом и нежным домашним сулугуни**

285гр **390р**

## Хачапури по-мегрельски

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

**На одного**

350гр **395р**

**На семью**

500гр **595р**

## Хачапури Царский

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

**На одного**

350гр **465р**

**На семью**

500гр **695р**

## Древняя Колхида

Ароматный и сытный хачапури, рецепту которого, без малого, почти 350 лет. Начинка из шпината, картофеля, фермерского сулугуни и трав. Очень сытный!

**На одного**

400гр **465р**

**На семью**

650гр **650р**



## ВЫПЕКАЕМ В ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ, НА БЕРЕЗОВЫХ ДРОВАХ

### Пенерли с красной рыбой

300гр **485р**  
Брокколи и домашним сулугуни. С розовым перцем и зеленью

### Хачапури на шампуре

200гр **295р**  
Фермерский сулугуни, завернутый в мантию из теста и запеченный на углях.

### Хачапури Пеновани

200гр **285р**  
Гордость грузинской кухни. Слоенный хачапури с начинкой из домашнего сыра сулугуни с добавлением ароматной зелени.

# ХИНКАЛИ

## НУ КАК ЖЕ БЕЗ НИХ?

### Аджарские

1шт/120гр **105р**

Из телятины и свинины, со свежими травами и чили.

### Батумские

1шт/120гр **105р**

С телятиной и травами.

### Кахетинские

1шт/120гр **105р**

Особо нежные и деликатные, с цыпленком и индейкой

### Мегрельские

1шт/120гр **115р**

Домашний сулугуни и имеретинский, свежая зелень и травы.

### Тбилисские

1шт/120гр **105р**

С бараниной и кинзой.

### Горские

1шт/120гр **95р**

С телятиной, томатами и сливочным сыром.

### Имеретинские

1шт/120гр **115р**

С грибами и сливочным сыром.



# 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 **550р**

Запеченный под сулугуни язык теленка, томленный с картофелем, грибами и травами.

## Чахохбили из нежной курицы

350гр **485р**

Кусочки курицы, томленные в ароматном соусе из томатов и грецкого ореха, с чесноком и зеленью. Очень сочно и пряно.

## Щечки по-кахетински

350гр **535р**

Нежные, томленные со сливками и грибами щечки теленка и обжаренным молодым картофелем.

## Оджахури из свинины

390гр **495р**

Ломтики свинины, подрумяненные на кеци, с луком, сладким перцем, золотистым картофелем и овощами. Посыпаем гранатом и травами.

## Оджахури из цыпленка

390гр **465р**

Ломтики бедра цыпленка, обжаренные с луком, картофелем и помидорами. И много много свежей зелени.

## Чашушули из теленка

390гр **590р**

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

## Чкмерули из цыпленка

435гр **595р**

Кусочки молодого, фермерского цыпленка, обжаренные на гриле и томленные в сливочно-чесночном соусе, который пропитывает своим ароматом нежное мясо.



# МЯСО И РЫБА

ЧУ КАК ЖЕ БЕЗ ЭТОГО?

## Медальоны от Зураба

250/190гр **1250р**

Нежные медальоны из вырезки, томленные в сливочно-грибном соусе

## Свинные ребрышки Генацвале

200/200гр **590р**

Сочные, румяные и аппетитные, в маринаде из аджики и капельки меда, запеченные до золотистой корочки. Подаем с капустой по-грузински и обжаренным золотистым картофелем.

## Корейка барашка на гриле

Сочная и ароматная корейка барашка, маринованная в кавказских специях и обжаренная на гриле.

4шт/200гр **1150р**

8шт/200гр **2250р**

## Стейк из свиной шей

200/200гр **590р**

Под нашим особенным маринадом. С запеченной на углях картошкой, с кусочком зеленого масла, капустой по-грузински и слабосолеными огурчиками.

## Ножка барашка по – сухумски

1шт/250гр **1090р**

Томленная с травами, курагой и изюмом, в густом мясном соусе.

## Огромный бифштекс

300/200гр **695р**

Большая и сочная котлета, с фермерским сулугуни и зеленью. Обжариваем на мангале и присыпаем травами.

## Стейк из красной рыбы

140/260гр **650р**

Обжаренный на гриле, с диким рисом и овощами на гриле.

## Филе дорадо на гриле

110/200гр **495р**

Обжаренная до золотистой корочки, с лимоном и молодым картофелем в травах.

## Дикая нерка в слоеном тесте

450гр **650р**

На подушке из шпината в сливках, запеченная в слоеном тесте. Очень сочная и ароматная!

## Запеченная в фольге форель

350гр **690р**

С добавлением овощей, Циндандали и трав. Очень нежно и вкусно



# МАНГАЛ МЕНЮ

## Кебаб из барашка Тбилисо

150/220гр **565р**

Подается с гарниром из лаваша, свежих овощей, посыпанных луком и зернами граната.

## Кебаб из фермерской телятины

150/220гр **565р**

Подается с гарниром из лаваша, свежих овощей, посыпанных луком и зернами граната.

## Кебаб из цыпленка с травами

150/220гр **495р**

Подается с гарниром из лаваша, свежих овощей, посыпанных луком и зернами граната.

## Шашлык из свиной шеи

150/220гр **595р**

В ароматном маринаде с травами и луком.

## Шашлык из цыпленка

150/220гр **495р**

Маринованный в мацони, шафране и ароматных травах.

## КЕБАБЫ И ШАШЛЫКИ, СОЧНЫЕ И АРОМАТНЫЕ!

## Шашлык из дикой нерки

150/220гр **695р**

в нежном маринаде из трав и обжаренные на углях.

## Шашлык из телятины в травах

150/220гр **720р**

Из ножки молодого теленка, в травах и аджике.

## Ассорти на мангале для небольшой компаний

750/400гр **2650 р**

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 **185р**

Шашлык  
из шампиньонов

180гр **285р**

Полезная зеленая  
фасоль с травами

150гр **185р**

Золотистые  
картофельные дольки

150гр **185р**

Припущенный  
дикий рис

150гр **165р**

# СОУСА

Аджика  
Ореховый  
Сацебели  
Ткемали  
Бажи  
Чесночный  
Мацони

40мл **55р**

# ХЛЕБ

БЕЗ НЕГО  
НЕ ЕДИМ

Пури

120гр **85р**

Ароматный, сдобный хлеб из печи

Маленькое ассорти  
домашних булочек

5шт **85р**

С зеленым маслом

Большое ассорти  
домашних булочек

12 шт **150р**

С зеленым маслом

Тонкий лаваш

100гр **65р**

# НАШИ САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДЕСЕРТЫ

## Наполеон

150гр **265р**  
С домашним заварным кремом, и тонкими слоями воздушного слоеного теста.

## Лимонный тарт

165гр **285р**  
Тонкий песочный корж, нежнейшая лимонная начинка и воздушная меренга – это невероятно вкусно.

## Грузинский Чизкейк

150гр **335р**  
С ароматом корицы и ванили, на коржах из песочного теста.

## Птичье Молоко

150 гр **285р**  
Почти как раньше, в 1978 Шоколадные коржи, нежное суфле и густая глазурь из темного шоколада

## Шоколадный торт

150гр **285р**  
С вишневой прослойкой, бисквитными коржами и нежным сливочным кремом.

## Очень вкусный банановый торт

160гр **265р**  
С вареным сгущенным молоком, карамелью и шоколадными коржами.

## Шоколадный Фондан

200гр **330р**  
С шариком ванильного пломбира.

## Сливочно-ванильный Мацони

200гр **295р**  
Нежный Мацони в сочетании с медом и грецкими орешками.

## Мороженое

50гр **85р**  
Клубника/Ваниль/Шоколад /Фисташка

# КОФЕ

Эспрессо  
40мл **135р**

Американо  
150мл **135р**

Капучино  
200мл **165р**

Латте  
250мл **195р**

Гляссе с шариком  
мороженого  
250 мл **215р**

Бананово-  
карамельный  
Фраппе  
280 мл **205р**

Шоколадно-  
мятный РАФ  
310 мл **245р**

Кофе  
по-грузински  
с чаечй  
200мл **285р**



# ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Домашний морс  
200мл **95р** 1000мл **355р**

Компот из сухофруктов  
200мл **80р** 1000мл **325р**

Сок пакетированный  
200мл **95р**

Кока-кола 0,33  
200мл **135р**

Швепс Тоник 0,25  
200мл **160р**

Гранатовый сок 0,25  
200мл **235р**

# СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ 200 МЛ

Апельсин **215р**  
Мандарин **215р**  
Яблоко **215р**

Гранат **400р**  
Морковь **215р**  
Груша **215р**





# КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ

800 мл 285 р

## Ассам

Черный чай с прекрасным медовым ароматом. Терпкий и крепкий.

## Эрл Грей

Черный байховый чай с ароматом бергамота.

## С чабрецом

Черный чай с натуральной травой Чабрец.

## Жасмин

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

## Молочный Улун

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

## Сенча

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

## Фруктовый сад

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

## Особенно острый

Сочетание чая Ассам с различными специями (бадьян, гвоздика, корица и мускатный орех), с добавлением молотого перца и меда.



# ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

400 мл 295р

## 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.

## 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.

## Согревающий травяной чай

Восточные специи, сок лимона, красный чай и Белуга Хантинг травяная.



# САМЫЕ ВКУСНЫЕ ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

400 мл 1000мл

## ШАЛУТА

220р 485р

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

## ЧИЧИКО

245р 495р

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

## МАМУКА

265р 550р

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

400 мл 1000мл

## ТИНИКО

330р 650р

Манго, немного маракуй, сахарный сироп и лед. А еще, добавляем каплю кокосового сиропа, чтобы прямо как на Баунти.

## НАНУЛИ

295р 550р

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

## ПАВЛИА

295р 590р

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



# А ЕЩЕ, МЫ ПРИВОЗИМ НАСТОЯЩИЕ ГРУЗИНСКИЕ ЛИМОНАДЫ

500мл 285р

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  
Груша  
Тархун  
Лимон  
Фейхоа



# ФИРМЕННЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

## Ночь в Тбилиси

300 мл **295р**  
Черносмородиновая настойка, яблочный сок, лимонный фреш, сахарный сироп, содовая.

## Утро в Кахети

300 мл **295р**  
Домашнее вино, апероль, персиковый сок, корица, содовая

## Самцыхи

180 мл **345р**  
Сливки, сливочный ликер, мятный сироп, мороженое

## Казбек

300 мл **395р**  
Бежеревка, джин, мята, тимьян, лавандовый сироп, лимонный сок, содовая

## Любовь грузина

300 мл **395р**  
Пюре клубника, лимонный фреш, куантро, ром светлый, содовая

## Аджарские сюжеты

350 мл **395р**  
Красный вермут, лимонный фреш, содовая, пюре клубника, болгарский перец

## Горячий Батуец

280 мл **295р**  
Домашний морс, ягоды вишни, восточные специи и ликер Белуга Ягодный.

## Фиеро-Тоник

200 мл **315р**  
Мартини-Фиеро, тоник, апельсин, лед



# ИГРИСТОЕ ВИНО

750мл

**Крымское Шампанское**  
1350  
Легкое и освежающее

**Ламбруско**  
1650р  
Нежное, полусладкое.  
Розовое, белое, красное

**Асти Мартини**  
2450р  
Полусладкое белое

**Асканели Брют**  
1950р  
Белое сухое

**Просекко**  
1950р  
Игристое итальянское

# ВЕРМУТ

**Мартини**  
50 мл **175р**  
Россо, бьянко, экстра

# НАШИ ФИРМЕННЫЕ ДОМАШНИЕ НАСТОЙКИ

Домашняя  
Черносмородиновка

50мл  
175р

Домашняя  
Клюковка

175р

Домашняя  
Облепиховка

175р

Сливочная  
лимончелла

50мл  
175р

На карамельных  
конфетках

175р



# А ЕЩЕ, НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО НАШЕ ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

	Кувшин 500мл	1000мл	2л
Красное полусухое	695р	1395р	2390р
Красное полусладкое	695р	1395р	2390р
Белое сухое	695р	1395р	2390р
Белое полусладкое	695р	1395р	2390р

# 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

1890р

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

1860р

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

## Саперави KARTULI VAZI

750мл

1990р

Красное сухое ординарное сортовое. Саперави относится к одним из самых выдающихся вин Грузии. Во вкусе черная смородина, ежевика и чернослива. 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

1890р

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 Краляшвили, 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

1560р

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 Сортовое

1890р

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

1865р

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

1960р

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

## Пирсмани Сортовое

750мл

1790р

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

## Горули Мцване

2360р

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

2650р

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

# 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

1650р

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

1650р

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

## Домашнее Грузинское Ординарное

1650р

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

1650р

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



# 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 465р 2335р

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.

## Саперави 500р 2490р

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

## Саперави Премиум Марочное 2990р

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

## Саперави Мускат 2290р

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

## Ахашени 2590р

Бархатистое, гармоничное красное вино, изготовленное из винограда сорта Саперави.

## Ркатицели Квеври 2650р

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

750мл

## Манави Мцване 1990р

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

## Чхавери 2450р

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

## Киси 2390р

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

## Хихви 2450р

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 2390р

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

## Ркатицели Квеври Дора 3900р

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

## Хванчкара 4400р

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 285р 1590р

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

## Алазанская Долина 285р 1590р

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

## Ркатицели 330р 1895р

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

150мл 750мл

## Саперави 360р 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 САВАДО ПРЕМИУМ КОЛЛЕКШЕН

Винный завод расположен в грузинском городе Телави, на территории Алазанской долины. Название Сабадо происходит от архаичного наименования частных винокурен.

Выдержку напиток 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 1890р

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

## САБАДО Мцване Гранд 2390р

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

## САБАДО Хихви Гранд 2490р

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 2450р

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

750мл

## Сабадо Саперави Классик 2195р

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 2190р

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

## Киндзмараули САБАДО Гранд 2250р

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.

# 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** 2265р  
Белое сухое. Светло-соломенный цвет, с минеральными переливами. Букет фруктовый, с оттенками садовых плодов и айвы. Вкус освежающий, гармоничный.

**Ркатицели** 2390р  
Белое сухое. Соломенный, прозрачный цвет. Букет с оттенками зеленого яблока, груши и белой смородины. Вкус нежный, фруктово-освежающий

**Кахури** 2790р  
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** 2590р  
Белое сухое. Светло-соломенный цвет, с чуть зеленым переливом. Букет округлый, деликатный, фруктовый с оттенками цитрусовых. Вкус освежающий, яркий, чуть кислотный.

**Хихви** 2990р  
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** 2890р  
Белое сухое. Букет с оттенками абрикосовых косточек и цитрусовых. Вкус освежающий, слегка минеральный. Нотки зеленого яблока и белого, шелковистого персика.

750мл  
**Саперави** 2395р  
Красное сухое. Алый, гранатовый цвет. Фруктовый букет с оттенками пряных трав, черешни и земляники. Вкус нежный, но терпкий, очень освежающий с бархатистыми нотками.

**Мукузани** 2990р  
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** 2950р  
Красное сухое. Приготовлено по технологии амароне, это когда сбраживают чуть подвяленные ягоды досуха. Выдерживается 12 месяцев. Цвет рубиновый, букет чудесный, эlegantный, с оттенками можжевельника, красных ягод и пряной вишни. Вкус бархатистый и густой

**Киндзмараули Оригинал** 3350р  
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** 335р 1690р  
Красное полусладкое. Легкий, нежный аромат, с фиалкой и гранатом. Цвет густой, насыщенный, чуть прозрачный. Вкус округлый, плотный, с черешней и нотками луговых трав

**Ежевичное** 335р 1690р  
Красное полусладкое. Яркий, насыщенный аромат ежевики, лесных ягод и розмарина. Цвет густой и темный. Вкус нежный, с легкой сладостью киш миша

**Назени Арени Нуар** 290р 1450р  
Красное сухое



150мл 750мл  
**Мерло Дель Венеция** 1890р  
Красное полусладкое. Нетипичный представитель вин из Венето. Аромат черешни, спелых яблок и клубники. Вкус легкий, нежный, округлый.

**Бардолино ДОК** 2250р  
Красное сухое. Итальянская классика. Вкус ровный, танинный, насыщенный. С легким ароматом кожи, дуба и вереска.

**Кампо Вьехо** 390р 1950р  
Красное сухое. Густое и насыщенное, с ароматом меда, чернослива и черешни

**Кьянти ДОКГ** 1890р  
Легкое сухое итальянское. Рубиновый цвет, аромат фиалок и кожи

# БЕЛЫЕ ВИНА ДРУГИХ СТРАН

150мл 750мл  
**Назени Мускат** 285р 1450р  
Белое полусладкое

**Пино Гриджио** 380р 1890р  
Белое сухое. Светло соломенный цвет, с легким зеленым переливом. Вкус нежный, освежающий. Небольшая кислотность с ароматом белого персика и акации.

**Марльборо Совиньон Блан** 2650р  
Белое сухое. Чуть газированное, нежное, свежее вино. Аромат свежести, морского прибоя и зелени. Вкус сбалансированный, кислотный.

**Рислинг** 380р 1990р  
Белое сухое. Насыщенный вкус, с сильной минеральностью, но очень нежным вкусом. Спелая черешня, зеленые яблоки и слива, с ароматом трав и минералами.

**Соаве** 1950р  
Белое сухое. Тонкий аромат груши, яблока и белых цветов. Цвет светло-соломенный, с оттенками луговых трав

**Кабра Сега** 2350р  
Белое сухое. «Зеленое» молодое португальское вино. Легкий, нежный, искрящийся аромат, во вкусе травы и морская свежесть.



## ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Домашнее  
светлое Генацвале  
300/500мл 185р/275р  
Освежающий лагер.

Францискайнер Вайсбир  
300/500мл 275р/365р  
Светлое пшеничное пиво

Хуугарден  
300/500мл 265р/365р  
Очень ароматное, нефilterованное  
бельгийское пиво  
С освежающими фруктовыми  
нотками.

Домашнее Темное  
300/500мл 185р/275р  
Ароматное, легкое и освежающее.

Шпатен Мюнхен  
300/500мл 275р/365р  
Легкое, освежающее светлое пиво

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Натахтари Светлое  
500мл 380р  
Варится в небольшом селе Ахалгори,  
в 30 км от Тбилиси.  
Родниковая вода из горного  
источника и свой солод создают  
легкое, освежающее пиво

Пилснер Урквел  
500мл 395р  
Лучшее чешское пиво

Майзелс Вайс Кристал  
500мл 425р  
Прозрачное, очень ароматное пиво из  
Германии

Крик Бун  
330мл 395р  
Вишневый бельгийский ламбик

## ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Вайнштэфан светлый  
500мл 395р  
Светлое фильтрованное

Майзелс Вайс, нефilterованный  
500мл 385р  
Светлое нефilterованное

Хугарден  
330мл 265р  
Светлое нефilterованное

Бакалар холодного охмеления  
330мл 330р  
Светлое фильтрованное

## ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ НАПИТКИ

НАСТОЯЩАЯ ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА, ОТ ОДНОГО ИЗ ЛУЧШИХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ,  
БРАТЬЕВ АСКАНЕЛИ

Чача Асканели  
Золотая 50мл 285р

Чача Асканели  
Платинум 50мл 295р

Чача Асканели  
Премиум 50мл 395р

Чача Анасеули  
Дора Премиум 50мл 425р  
Выдерживают три месяца в квеври, а потом шесть  
месяцев в бочках

Чача Анасеули  
Ркатицели  
Премиум 50мл 425р  
Сорт винограда 100% Ркатицели. Выдержка шесть  
месяцев в квевр

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

Фанагория  
Чача Золотая 50мл 235р  
Выдержка три месяца в бочках

Фанагория  
Чача Отборная 50% 50мл 280р  
Очень крепкая и яркая

Фанагория  
Чача Мускатная 50мл 265р  
Виноград сорта Мускат и три месяца в бочках

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

Чача Гезал  
Золотая 50мл 225р

Чача Гезал  
Серебро 50мл 200р

## ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК ОТ БРАТЬЕВ АСКАНЕЛИ

Асканели 3\* 50мл 265р

Асканели 5\* 50мл 295р

Асканели 6\* 50мл 325р

Асканели ВС 50мл 450р

И ДРУГИЕ 50мл

Батуми 12 лет 395р

Санатрели  
(Бадагони) 7\* 265р

Санатрели 3\* 235р

## ОТ БРАТЬЕВ САРДЖАШВИЛИ

Сарджашвили 3\* 50мл 265р

Сарджашвили 5\* 50мл 295р

Сарджашвили вс 50мл 365р

Сарджашвили всоп 50мл 415р

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

Ром	50мл 315р	Джин	50мл 350р
Самбука	315р	Текила	365р
Егерьмастер	350р	Белуга Хантинг Ягодная	275р
Бехеревка	330р	Белуга Хантинг Травяная	275р
Абсент	315р		

## АРМЯНСКИЙ КОНЬЯК

Арарат 3*	50мл 325р
Арарат 5*	365р
Арарат Ахтамар 10лет	485р

## КОНЬЯК ИЗ ФРАНЦИИ

Мартель, Реми Мартан вс	50мл 485р
Хеннеси, Курвуазье всоп	650р

## ВИСКИ БЛЕНД

Тамнавулин	50мл 285р
Джеймесон	365р
Чивас Ригал 12 лет	450р

## ВИСКИ МОЛТ

Маккалан 12 лет	50мл 750р
Гленфидик 12 лет	650р
Гленфидик 15 лет	750р
Гленфидик 18 лет	950р

## ГРУЗИНСКАЯ ВОДКА

От одного из самых старых винных заводов Грузии Анасеули. Основан в 1898 году. Родниковая вода, фрукты и ягоды - выдерживается на фруктах в глиняных квеври.

Анасеули Хурма	50мл 295р	Анасеули Слива	50мл 295р
Анасеули Груша	295р	Анасеули Ткемали	295р

## ВОДКА ОТ ПОТОМСТВЕННЫХ ГРУЗИН ИЗ АРМЕНИИ

Тутовая	50мл 225р	Гранатовая	50мл 235р	Кизиловая	50мл 235р
---------	--------------	------------	--------------	-----------	--------------

## ВОДКА ОБЫЧНАЯ РОССИЙСКАЯ

Байкал	50мл 165р	Хаски Ориджинал	50мл 150р
Байкал Айс	175р	Сибирский Экспресс	195р
Белая Березка	165р	Белуга Нобл	255р
Белая Березка Золотая	175р	Белуга Трансатлантик	315р



## organika ОСОБАЯ РОССИЙСКАЯ ВОДКА

Объем 50 мл

<b>Органика Тайгер Спешл</b> 100% зерновой спирт Альфа, природная вода озера Байкал, настой зеленого яблока и Сибирской Лиственницы	165р
<b>Органика Арктик Вотер</b> 100% зерновой спирт Альфа, ледниковая арктическая вода, сибирский мед и дистиллят Бородинского хлеба	175р
<b>Органика</b> 100% зерновой спирт Альфа из алтайской пшеницы, природная вода озера Байкал и природный антиоксидант Сибирской Лиственницы	235р
<b>Органика Лайф</b> 100% зерновой спирт Альфа, чистейшая вода Байкала и настой природного тибетского энергетика Саган-Дайля	285р
<b>Органика Брусника Саган-Дайля</b> 100% зерновой спирт Альфа, чистейшая вода Байкала, настой сибирской брусники и дистиллят Саган-Дайля	235р

## ОРГАНИКА - КОКТЕЙЛИ

<b>Бруснично-Грейпфрутовый</b> Органика Брусника Саган-Дайля с тоником Саган-Шаман и долькой грейпфрута	180мл	295р
<b>Брусничный Spritz</b> Органика Брусника Саган-Дайля, игристое, сок лимона и содовая	200мл	335р



# МЕНЮ ДЛЯ САМЫХ ВАЖНЫХ ГОСТЕЙ

**Овощной салат**  
150гр / 145 р  
Со сметаной, куриным яйцом и  
хрустящими гренками

**Куриный суп**  
250гр / 155 р  
С лапшой и цыпленком

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

**Хинкали из цыпленка**  
3 шт / 145 р  
Со сметаной

**Маленький хачапури по-аджарски**  
120гр / 155 р  
С перепелиным яйцом

**Крохотный кебаб из телятины**  
100/100 гр 215 р  
С картофелем фри и лавашем

**Куриные паровые котлетки**  
100/100 гр 215 р  
С картофельным пюре

**Куриный шашлычок**  
100/80 гр 195 р  
Со свежими овощами

**Спагетти с цыпленком**  
190 гр 165 р  
В сливочном соусе

**Наггетсы из цыпленка  
с картофелем фри**  
100/50/30 215 р  
С кетчупом

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

**Клубнично-банановый**  
300 мл 325р  
Клубнично-банановое молочное  
безумие.  
От такого никто не откажется.

**Фисташково-сливочный**  
300 мл 325р  
Сливочный сыр и сливочное  
мороженное  
Вместе с молоком и фисташкой.

**Шоколадно-ореховый**  
300 мл 325р  
Шоколад, орешки, много  
мороженого и совсем немного  
молока. Сникерс, и никак иначе!

**Сливочно-бисквитный**  
300 мл 325р  
Овсяное печенье, сливочное  
мороженное, молоко  
И совсем чуть-чуть корицы

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

Директор: \_\_\_\_\_  
Шеф-повар: \_\_\_\_\_



