



**ДЭДИ**

ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН

# ДОСТАВКА ЛЮБИМЫХ БЛЮД К ВАШЕМУ СТОЛУ

**ЗАКАЗЫВАЙТЕ НА САЙТЕ**

**ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ:**

**8 (925) 509-22-60**

*наша  
доставка*



*карта  
лояльности*





---

*четверг*

---

**ЖИВАЯ МУЗЫКА – 19:00-23:00**

---

*пятница - это святое*

---

**ЖИВАЯ МУЗЫКА – 19:00-23:00**

---

*суббота*

---

**ДЕТСКАЯ АНИМАЦИЯ – 15:30-18:00**

**ЖИВАЯ МУЗЫКА – 18:30-23:00**

---

*воскресенье*


---


**ДЕТСКАЯ АНИМАЦИЯ – 15:30-18:00**

**ЖИВАЯ МУЗЫКА – 18:00-23:00**

---

 – новое блюдо

 – хит

 – вегетарианское блюдо

 – острое блюдо

 – скидка не распространяется


---

*Если у вас есть аллергия, пожалуйста, сообщите об этом Вашему официанту.*

## овощные закуски

**Сет на компанию**  **3550**  
1500 з

ассорти пхали, рулетики  
из баклажанов, лобби, грузинские сыры,  
соленья, мчади, свежие овощи и зелень

**Закуска из жареных баклажанов**  **750**  
240 з

со сладкими томатами и кунжутной  
заправкой

**Свежие овощи и зелень** **990**  
400 з

бакинские огурцы и помидоры,  
редис, острый перец, зелень

**Аджапсандали** **590**  
250 з

баклажаны, тушённые  
с болгарским перцем, зелёной фасолью,  
томатами, зеленью и специями

**Ассорти пхали** **750**  
200 з

из шпината, свёклы, зелёной фасоли,  
рулетики из баклажанов

**Пхали из шпината**  **530**  
150 з

шпинат с грецкими орехами  
и специями

**Пхали из свёклы**  **490**  
150 з

свёкла с белокочанной капустой,  
грецкими орехами и специями

**Пхали из зелёной фасоли** **520**  
150 з

зелёная фасоль с грецкими орехами  
и специями

**Пхали из свекольной ботвы**  **530**  
150 з

свекольная ботва с грецкими орехами  
и специями

**Рулетики из баклажанов**  **590**  
150 з

с пастой из грецких орехов  
со специями

**Ацецили** **530**  
150 з

овощи, печённые с зеленью,  
орехами и специями

**Лобби красное с орехами** **490**  
200 з

отварная красная фасоль  
с орехами, специями, чесноком  
и пряностями

## рыбные закуски

**Ассорти рыбное**  **1800**  
170 / 30 з

сёмга домашнего посола,  
копчёный лосось, масляная рыба

**Сёмга**   **1400**  
130 / 30 з

домашнего посола

**Селёдка** **520**

с обжаренным мини-картофелем 120 / 150 з

## мясные закуски

**Ростбиф от Шефа**   **1200**  
130 / 20 з

с горчицей и хреном

**Ассорти мясное** **1350**  
260 / 20 з

куриный рулет, бастурма,  
карпаччо из говядины и курицы,  
отварной язык, хрен, горчица


**Телятина по-тбилиски** **990**  
подаётся с хреном и хрустящей  
пшеничной лепёшкой 200 / 180 / 20 з

**Сациви с курицей**  **730**  
250 з


филе куриной грудки  
в чесночно-ореховом соусе

**Язык говяжий с хреном** **750**  
100 / 20 з

**Сало с чесноком и солеными огурцами** **510**  
230 з

**Бастурма**  **650**  
80 з

## соленья

**Соленья из бочки**  **540**  
390 з


зелёные помидоры, перец и чеснок,  
малосольные огурцы, черемша,  
капуста по-гурийски


**Капуста по-гурийски**  **350**  
150 з



**Огурцы малосольные**  **450**  
150 з



**Оливки и маслины** **590**  
120 з



## салаты

**Салат «Дэди»**  **790**  
Отварная телятина, фасоль, перец 250 г  
болгарский, баклажаны жареные, пряный  
перец, грузинские специи, зерна граната

**Салат с ростбифом  
от Шефа**  **1150**  
250 г  
Ростбиф от Шефа с вялеными  
томатами, черри, рукколой, шпинатом  
в горчично-медовой заправке


**Салат  
с карамелизированной  
тыквой**   **650**  
250 г  
Салатные листья с вялеными томатами,  
тыквенными семечками в горчично-медовой  
заправке


**Салат по-грузински  
со специями**   **650**  
250 г  
томаты, огурцы, сладкий красный лук,  
острый перец, зелень, специи

**Салат по-мегрельски  
с грецкими орехами**   **690**  
250 г  
томаты, огурцы, сладкий красный лук,  
грецкие орехи, зелень, специи


**Моцарелла с томатами  
и букетом из зелени** **790**  
280 г

**Фермерская буррата**  **1050**  
со сладкими томатами 380 г

**Тёплый салат  
с шампиньонами**  **590**  
210 г  
с черри, листьями салата,  
обжаренными шампиньонами,  
сладким луком в медово-горчичном соусе

**Салат с хрустящими  
баклажанами**  **820**  
240 г  
с ассорти из зелени, мягким  
сливочным сыром, сладкими томатами  
и сладким чили

**Большой зеленый  
салат**  **650**  
220 г

**Тёплый салат  
с куриной печенью**  **690**  
250 г  
с черри, листьями салата,  
обжаренными шампиньонами,  
сладким луком в медово-горчичном соусе


**Греческий салат** **590**  
250 г

**Оливье** **530**  
200 г

**«Цезарь»  
с курицей** **690**  
250 г

**Тёплый салат  
с креветками**  **990**  
240 г

листья салата с апельсином,  
чили и мягким сыром

**Тёплый салат с лососем**  **990**  
листья салата с апельсином,  
чили и мягким сыром 230 г

## сыры

**Ассорти грузинских сыров** **990**  
молочный и копчёный сулугуни,  
имеретинский, чечил копчёный 380 г

**Сулугуни молочный** **490**  
150 г

**Сулугуни копчёный**  **520**  
100 г

**Имеретинский сыр** **490**  
150 г

**Чанах** **490**  
150 г

**Гебжалия** **590**  
с мятным соусом 290 г

## хинкали

минимальный заказ – 3 шт

**Классические**  **100**  
1 шт


**С бараниной** **105**  
1 шт

**С грибами**  **100**  
1 шт

**С сыром и картофелем** **100**  
1 шт

**Поджарка хинкали** **20**

**Со шпинатом  
и креветками**  **720**  
в сливочном соусе 370 г

**Квари с сулугуни**  **390**  
домашние грузинские вареники  
с сыром сулугуни 150 г



## горячие закуски

<b>Мамалыга-Гоми</b> <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы с кусочками сулугуни</i>		<b>570</b> 350 г
<b>Эларджи</b> <i>традиционное блюдо из кукурузной крупы с расплавленным сулугуни</i>		<b>670</b> 400 г
<b>Оджахури с грибами</b> <i>шампиньоны, обжаренные с томатами, картофелем, луком и пряностями</i>		<b>470</b> 300 г
<b>Шампиньоны с сыром</b> <i>на кеци</i>		<b>610</b> 250 г
<b>Кучмачи из вёшенек с пряными специями</b>		<b>750</b> 200 г
<b>Сулугуни с томатами</b> <i>на кеци</i>		<b>610</b> 350 г
<b>Гуфта</b> <i>сырные шарики, обжаренные во фритюре</i>		<b>510</b> 140 / 50 г
<b>Лобио харкалия</b> <i>отварная красная фасоль, лук, зелень, чеснок, специи. Подается с малосольными огурцами</i>		<b>550</b> 300 г
<b>Лобио по-мегрельски</b> <i>Толченая красная фасоль, зелень и специи. Подается с гурийской капустой</i>	 	<b>590</b> 250 г
<b>Кучмачи</b> <i>говяжий рубец, сердце и лёгкие, обжаренные с острыми специями и луком</i>		<b>690</b> 200 г
<b>Долма</b> <i>фарш из говядины и свинины в виноградных листьях с чесночным соусом</i>		<b>730</b> 230 / 40 г



## печь



<b>Хачапури от мамыли</b> <i>по старинному рецепту с начинкой из сулугуни и копчёным сулугуни сверху</i>		<b>830</b> 600 г
<b>Хачапури по-мегрельски</b> <i>с начинкой из сулугуни в 2 слоя</i>		<b>690</b> 500 г
<b>Хачапури по-имеретински</b> <i>с начинкой из имеретинского сыра и сулугуни</i>		<b>670</b> 500 г
<b>Хачапури по-аджарски</b>		<b>590</b> 400 г
<b>Хачапури по-аджарски «4 сыра»</b>		<b>590</b> 350 г
<b>Хачапури с грушей и горгонзолой</b>		<b>750</b> 400 г
<b>Хачапури со шпинатом и сыром</b>		<b>750</b> 600 г
<b>Кубдари</b> <i>с мясом и ароматными грузинскими специями</i>		<b>750</b> 500 г
<b>Пеновани</b> <i>из слоёного теста с имеретинским сыром и сулугуни</i>		<b>570</b> 350 г
<b>Лобиани</b> <i>с начинкой из варёной фасоли и грузинскими пряностями</i>		<b>470</b> 430 г
<b>Чвиштари</b> <i>кукурузная лепёшка с начинкой из сулугуни</i>		<b>380</b> 230 г
<b>Мчади</b> <i>кукурузная лепёшка</i>		<b>260</b> 200 г
<b>Ачма</b> <i>с мацони</i>		<b>550</b> 250 / 200 г
<b>Шотис-пури</b> <i>традиционный грузинский хлеб, испечённый в грузинской печи тонэ</i>		<b>180</b> 150 г
<b>Лаваш</b> <i>армянский</i>		<b>120</b> 100 г

<b>Домашняя лепешка с фермерской бурратой и сочными томатами</b>	 	<b>1250</b> 350 г
--	---	----------------------

<b>Домашняя лепешка с ростбифом от Шефа</b>	 	<b>890</b> 270 г
---	---	---------------------

## супы

<b>Харчо по-колхидски</b> 	<b>590</b>
<i>пряный суп с говяжьей грудинкой грузинскими острыми специями и зеленью</i>	350 г
<b>Чакапули из телятины</b> 	<b>950</b>
	350 г
<b>Хашлама с грудинкой телёнка</b>	<b>710</b>
<i>наваристый бульон с чесноком и зеленью</i>	420 г
<b>Борщ классический</b>	<b>550</b>
<i>с пампушкой и сметаной</i>	350 / 30 / 50 г
<b>Куриный наваристый бульон</b>	<b>530</b>
<i>с домашней лапшой</i>	300 / 30 г

<b>Уха по-грузински</b> 	<b>790</b>
<i>с форелью и пряностями</i>	350 г
<b>Грибной крем-суп</b>	<b>550</b>
<i>с гренками</i>	300 / 30 г
<b>Чечевичный крем-суп</b>	<b>470</b>
<i>с гренками</i>	300 / 30 г
<b>Тыквенный крем-суп</b>	<b>470</b>
<i>с гренками</i>	300 / 30 г
<b>Крем-суп из цветной капусты</b> 	<b>630</b>
<i>с пармезаном и гренками</i>	300 / 30 г

## горячие блюда

<b>рыба</b> 	
<b>Дальневосточная целая камбала</b> 	<b>2400</b>
<i>с обжаренными овощами по семейному рецепту Шефа</i>	800 г
<b>Треска</b> 	<b>890</b>
<i>с кремом из жареного картофеля</i>	300 г
<b>Котлеты из семги</b> 	<b>890</b>
<i>с кремом из печёного картофеля</i>	250 г
<b>Барабулька черноморская</b> 	<b>1350</b>
<i>с ткемали</i>	200 / 50 г
<b>Креветки на гриле</b>	<b>1590</b>
<i>с овощами</i>	300 г
<b>Филе дорадо</b> 	<b>1100</b>
<i>с овощами</i>	300 г
<b>Дорадо на углях</b>	<b>1100</b>
<i>с соусом тартар</i>	300 / 80 / 20 г
<b>Стейк из сёмги в сливочно-горчичном соусе</b>	<b>1890</b>
<i>с цуккини, болгарским перцем и помидорами черри</i>	280 г
<b>Стейк из сёмги на углях</b>	<b>1790</b>
	150 / 40 / 40 г

<b>птица</b>	
<b>Карамелизированная утиная грудка</b> 	<b>1250</b>
<i>с пряной грушей и вишнёвым конфитюром</i>	270 г
<b>Хрустящая куриная котлета по-мегрельски</b>  	<b>960</b>
<i>в панировке с начинкой из сливочного масла и зелёной аджики, подается с картофельным тягучим пюре с сулугуни</i>	150 / 150 / 30 г
<b>Котлеты из индейки</b> 	<b>690</b>
<i>с овощами</i>	280 г
<b>Цыцыла по-мегрельски</b>  	<b>1150</b>
<i>цыплёнок, жаренный в аджике с пшеничной лепёшкой и ткемали</i>	450 / 150 / 80 г
<b>Чкмерули</b> 	<b>890</b>
<i>в пряном сливочном соусе</i>	375 г
<b>Цыплёнок табака</b>	<b>990</b>
	450 г
<b>Чахохбили по-колхидски</b>	<b>690</b>
<i>в соусе с пряными специями и томатами</i>	300 г

## горячие блюда

мясо

<b>Телятина по-тбилиски на компанию</b> обжаренная на гриле с запечённым картофелем, лепёшкой, ткемали и сацебели	 <b>3300</b> 500 / 200 / 100 / 80 г
<b>Чакапули из телятины</b> телячья грудинка с грузинской зеленью, тархуном и алычой в наваристом бульоне	<b>950</b> 350 г
<b>Харчо с орехами по-мегрельски</b> телячья грудинка в ореховом соусе с пряными специями	  <b>890</b> 330 г
<b>Оджахури с телятиной</b> телятина, обжаренная с томатами, картофелем, луком и пряностями	 <b>980</b> 400 г
<b>Оджахури со свиной</b> свинина, обжаренная с томатами, картофелем, луком и пряностями	 <b>850</b> 350 г
<b>Чашушули с телятиной</b> телятина, тушённая с луком, томатами, сладким перцем и зеленью	 <b>950</b> 280 г
<b>Чанахи с бараниной</b> баранина, тушённая с томатами, картофелем, сладким перцем, баклажанами и зеленью	 <b>990</b> 350 г
<b>Язык по-тбилиски</b> обжаренный с чесноком и аджикой на кеци	 <b>990</b> 230 г
<b>Котлеты домашние</b> с картофельным пюре	<b>750</b> 350 г

## мангал

Все шашлыки и люля-кебаб подаются с армянским лавашом и красным луком

<b>Ассорти шашлыков</b> шашлыки из свинины, телятины и курицы, люля-кебаб из курицы и телятины, картофель на углях, сацебели	<b>3950</b> 750 / 160 / 100 / 70 г
<b>Ассорти из люля-кебаб</b> из телятины, курицы и баранины, картофель на углях, сацебели	<b>2950</b> 450 / 120 / 100 / 70 г
<b>Каре ягнёнка</b>	  <b>1850</b> 200 / 40 / 50 г
<b>Шашлык из мякоти ягнёнка</b>	 <b>1100</b> 200 / 40 / 50 г
<b>Бараньи семечки</b>	<b>930</b> 220 / 40 / 50 г
<b>Люля-кебаб из баранины</b>	<b>1100</b> 170 / 40 / 50 г
<b>Шашлык из телятины</b>	 <b>1150</b> 200 / 40 / 50 г
<b>Люля-кебаб из телятины</b>	<b>850</b> 170 / 40 / 50 г
<b>Шашлык из свиной шеи</b>	<b>790</b> 200 / 40 / 50 г
<b>Свиные рёбра</b>	 <b>930</b> 300 / 40 / 50 г
<b>Люля-кебаб с сыром внутри</b>	 <b>950</b> 170 / 30 / 50 г
<b>Шашлык из куриного бедра</b>	<b>690</b> 200 / 40 / 50 г
<b>Люля-кебаб из курицы</b>	<b>660</b> 170 / 40 / 50 г






## соусы

<b>Ежевичный</b> рекомендуем к блюдам из курицы	<b>250</b> 50 г	
<b>Аджика зелёная от Шефа</b>	  <b>200</b> 50 г	 
<b>Ткемали / Сацебели</b>	  <b>200</b> 50 г	
<b>Домашняя аджика</b>	 <b>200</b> 40 г	
<b>Баже</b>	<b>250</b> 100 г	
<b>Чесночный</b>	<b>200</b> 40 г	 
<b>Тар-тар</b>	<b>150</b> 50 г	
<b>Наршараб</b>	 <b>200</b> 30 г	
<b>Кетчуп</b>	 <b>100</b> 50 г	
<b>Сметана</b>	<b>130</b> 50 г	


## гарниры

<b>Батат фри</b>	 	<b>490</b> 200 г	<b>Шампиньоны</b>		<b>370</b> 200 г
<b>Жареный Картофель</b> <i>с шампиньонами и специями</i>	 	<b>470</b> 250 г	<b>Овощи</b> <i>на гриле</i>		<b>510</b> 280 г
<b>Картофель по-деревенски</b>		<b>370</b> 200 г	<b>Шашлык овощной</b> <i>на углях</i>		<b>550</b> 300 г
<b>Картофель фри</b>		<b>370</b> 250 г	<b>Молодой картофель</b> <i>на углях</i>		<b>370</b> 130 г
<b>Картофельное пюре</b>		<b>270</b> 200 г			

## десерты

<b>Чизкейк «Солёная карамель с арахисом»</b>		<b>690</b> 150 г	<b>Медовик</b>		<b>550</b> 130 г
<b>Тыквенный чизкейк</b> <i>с шоколадным соусом</i>		<b>530</b> 150 г	<b>Панна-котта</b> <i>с желе манго-апельсин, свежими ягодами и бурбонной ванилью</i>		<b>560</b> 190 г
<b>Сихарули</b> <i>панна-кота из домашнего мацони с виноградным муссом, грецкими орехами и сезонными ягодами</i>		<b>550</b> 170 г	<b>Грузинское чудо – «шу»</b> <i>профитроли с заварным ванильным кремом</i>		<b>390</b> 100 г
<b>Пахлава</b> <i>с мёдом и орехами</i>		<b>350</b> 80 г	<b>Шоколадный фондан</b> <i>с ванильным мороженым</i>		<b>670</b> 100/50 г
<b>Када</b> <i>традиционная грузинская выпечка с грецкими орехами</i>		<b>270</b> 70 г	<b>Фисташковый рулет</b> <i>с малиной</i>		<b>610</b> 110 г
<b>«Павлова»</b> <i>с ягодами</i>		<b>570</b> 150 г	<b>Домашнее варенье</b> <i>в ассортименте</i>		<b>370</b> 150 г
<b>Наполеон</b> <i>с заварным ванильным кремом</i>		<b>620</b> 180 г	<b>Мацони домашний</b>		<b>350</b> 200 г
<b>Сказка</b> <i>6 бесподобных шоколадных коржей с кремом-пломбир в шоколадной глазури</i>		<b>560</b> 140 г	<b>Мацони</b> <i>с мёдом и грецкими орехами</i>		<b>430</b> 250 г
			<b>Сезонные фрукты</b>	 	<b>3400</b> 2500 г

## авторское мороженое и сорбет ручной работы

<b>Мороженое по-сухумски</b> <i>3 шарика мороженого с соусом и грецкими орехами</i>		<b>490</b> 170 г	<b>Мороженое</b> <i>на домашнем молоке</i> <i>бельгийский шоколад / грецкий орех / фисташка / ваниль / клубника</i>		<b>280</b> 50 г
			<b>Сорбет</b> <i>из натуральных фруктов и ягод</i> <i>клубника-базилик / манго / чёрная смородина</i>		<b>280</b> 50 г



# БАРНОЕ

## МЕНЮ

### вина по бокалам

#### ИГРИСТОЕ

150 мл

##### Тинтонели Просекко

770

Италия, сухое

##### Ахсо

670

Грузия, брют

##### Ахсо

670

Грузия, полусладкое

#### БЕЛОЕ

150 мл

##### Цинандали Марани

650

Грузия, сухое

##### Ркацители Сьюпериор

790

##### Шато Мухрани

Грузия, сухое

##### Ник Вайс Рислинг Урбан

760

Германия, полусухое

##### ГринЛайф Совиньон Блан

750

ЮАР, сухое

#### КРАСНОЕ

150 мл

##### Саперави Сьюпериор

840

##### Шато Мухрани

Грузия, сухое

##### Киндзмараули Марани

740

Грузия, полусладкое

##### Кьянти Конти Серристоры

710

Италия, сухое

##### Бэквудс Зинфандель Резерв

790

США, сухое

### игристые вина

750 мл

##### Тинтонели Просекко

3850

Италия, сухое

##### Просекко Сьюпериор

5800

##### Вальдоббьядене Джалл'оро

Италия, сухое

##### Луи Валлон Креман

4500

##### Де Бордо

Франция, розовое сухое

##### Ахсо

3350

Грузия, брют

##### Ахсо

3350

Грузия, полусладкое

### шампанское

750 мл

##### Сутиран Кюве

11000

##### Премьер Крю

Франция, брют

##### Моёт Брют

NEW

13000

Франция, брют

##### Моёт розе

NEW

14000

Франция, брют

домашние вина Грузии	красные вина
<p style="text-align: right;"><i>150/1000.мл</i></p> <p><b>Белое</b> <b>450/2950</b> <i>сухое</i></p> <p><b>Красное</b> <b>450/2950</b> <i>сухое</i></p> <p><b>Красное</b> <b>450/2950</b> <i>полусладкое</i></p>	<p style="text-align: right;"><i>750.мл</i></p> <p><b>ДРУГИЕ СТРАНЫ</b></p> <p><b>Кьянти Конти</b> <b>3550</b></p> <p><b>Серристор</b> <i>Италия, сухое</i></p> <p><b>Бэквудс Зинфандель</b> <b>3950</b></p>
<p><i>белые вина</i></p>	<p><b>Резерв</b> <i>США, сухое</i></p> <p><b>Ситран Бордо Сьюпериор</b> <b>4700</b> <i>Франция, сухое</i></p>
<p><b>ДРУГИЕ СТРАНЫ</b> <i>750.мл</i></p> <p><b>Кольтеренцио</b> <b>4200</b></p> <p><b>Пфефферер</b> <i>Италия, полусухое</i></p> <p><b>Ник Вайс</b> <b>3800</b></p> <p><b>Рислинг Урбан</b> <i>Германия, полусухое</i></p> <p><b>ГринЛайф</b> <b>3750</b></p> <p><b>Совиньон Блан</b> <i>ЮАР, сухое</i></p> <p><b>Трапиче Оук Каск</b> <b>3900</b></p> <p><b>Каск Шардоне Мендоса</b> <i>Аргентина, сухое</i></p> <p><b>Ла Сколька</b> <b>5700</b></p> <p><b>Гави Валентино</b> <i>Италия, сухое</i></p> <p><b>Жан-Марк Брокар</b>  <b>6500</b></p> <p><b>Шабли Сент Клер</b> <i>Франция, сухое</i></p>	<p><b>Каролина Ресерва</b> <b>3900</b></p> <p><b>Пино Наур</b> <i>Чили, сухое</i></p> <p><b>Луиджи Боска Мальбек</b> <b>4300</b></p> <p><b>Ла Линда</b> <i>Аргентина, сухое</i></p> <p><b>Санте Риве</b> <b>4400</b></p> <p><b>Вальполичелла</b> <i>Италия, сухое</i></p> <p><b>Домини Венети</b>   <b>9300</b></p> <p><b>Амароне делла Вальполичелла</b></p> <p><b>Класико</b> <i>Италия, полусухое</i></p> <p><b>Бель Колле Бароло</b>   <b>7900</b> <i>Италия, сухое</i></p> <p><b>Брунелло</b>  <b>10900</b></p> <p><b>ди Монтальчино</b> <i>Италия, сухое</i></p>

## вина Грузии

<b>MARANI</b>	750 мл	
<b>Цинандали</b>	3250	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Сатрапезо 10 Квеври</b>	6900	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Телавури</b>	3100	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Телавури</b>	3100	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Саперави</b>	3500	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Мукузани</b>	4100	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Киндзмараули</b>	3700	
<i>красное, полусладкое</i>		
<b>Сатрапезо Саперави</b>	6900	 
<i>красное, сухое</i>		
<b>TCHOTIASHVILI VINEYARD</b>	750 мл	
<b>Киси Мцване</b>	5900	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Ркацители</b>	5900	
<i>белое, сухое</i>		
<b>SHILDIZ MTEBI</b>	750 мл	
<b>Цинандали</b>	3100	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Алазанская Долина</b>	3100	
<i>белое, полусладкое</i>		
<b>Саперави</b>	3100	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Киндзмараули</b>	3200	
<i>красное, полусладкое</i>		
<b>LUKASI</b>	750 мл	
<b>Саперави</b>	7600	
<i>красное, сухое</i>		
<b>CHATEAU MUKHRANI</b>	750 мл	
<b>Ркацители Сьюпериор</b>	3950	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Квеври</b>	6700	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Горули Мцване</b>	4900	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Коллексьон Секрет</b>	4500	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Розе</b>	3900	
<i>розовое, сухое</i>		
<b>Саперви Сьюпериор</b>	4200	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Коллексьон Секрет</b>	4500	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Киндзмараули</b>	4700	
<i>красное, полусладкое</i>		
<b>Хванчкара</b>	5900	
<i>красное, полусладкое</i>		
<b>Шавкапито</b>	5700	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Резерв Роял Шавкапито</b>	9900	
<i>красное, сухое</i>		
<b>CHATEAU MERE</b>	750 мл	
<b>Мукузани</b>	4900	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Киндзмараули</b>	5200	
<i>красное, полусладкое</i>		
<b>CHATEAU NEKRESI</b>	750 мл	
<b>Ркацители</b>	3700	
<i>белое, сухое</i>		
<b>Киндзмараули</b>	5800	
<i>красное, полусладкое</i>		
<b>Мукузани</b>	4100	
<i>красное, сухое</i>		
<b>Пиросмани</b>	3900	
<i>красное, сухое</i>		

## крепкие напитки

### ВОДКА

**Royal Original** 330/3300

Царская Оригинальная 50/500 мл

**Royal Gold** 360/3600

Царская Золотая 50/500 мл

**Mamont** 390/3900

Мамонт 50/500 мл

**Onegin** 570/5700

Онегин 50/500 мл

**Grey Goose** 740/7400

Грей Гуз 50/500 мл

### ОРГАНИК ВОДКА

**Chisti Rosi Wheat** 560/5600

Чистые Росы Пшеничная 50/500 мл

**Chisti Rosi Rye** 560/5600

Чистые Росы Ржаная 50/500 мл

**Spelta** 590/8260

Спельта 50/700 мл

### ЧАЧА

**Askaneli Platina** 550/5500

Асканели Платина 50/500 мл

**Askaneli Gold** 590/5900

Асканели Голд 50/500 мл

**Anaseuli** 590/5900

Персиммон Аged 50/500 мл

Анасеули из хурмы выдержанная

**Anaseuli Plum** 590/5900

Анасеули Слива 50/500 мл

**Anaseuli Feijoa** 590/5900

Анасеули Фейхоа 50/500 мл

**Дегустационный**  2100

сет чачи 150 мл

Платина / Голд / хурма / фейхоа / слива

### РОМ

**Captain Morgan** 460/9200

**Spiced Gold** 50/1000 мл

Капитан Морган Золотой

**Captain Morgan Black** 460/9200

Капитан Морган Темный 50/1000 мл

**Puntacana Club**  460/6440

**Silver Dry** 50/700 мл

Пунтакана Клуб

Сильвер Драй

**Zacapa 23 у.о.**   1300/18200

Закапа 23 лет 50/700 мл

### ТЕКИЛА

**Jose Cuervo 1800**  570/8550

**Silver** 50/750 мл

Хосе Куерво 1800 Сильвер

**Jose Cuervo 1800**  570/8550

**Reposado** 50/750 мл

Хосе Куерво 1800 епосадо

**Jose Cuervo 1800**   890/13350

**Anejo Cristalino** 50/750 мл

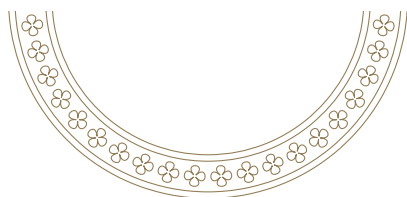
Хосе Куерво 1800

Кристалино Аньехо

### ПОРТВЕЙН

**Barros Ruby**  550/8250

Барруш Руби 50/750 мл



## ДЖИН

**Bombay Sapphire** 720/14400

*Бомбей Сапфир* 50/700 мл

**Beefeater**  570/11400

*Бифитер* 50/1000 мл

**Tanqueray**  650/9100

**London Dry** 50/700 мл

*Танкерей Лондон Драй*

## КОНЬЯК

**Camus V.S.**  790/7900

*Камю В.С. / Франция* 50/500 мл

**Hennessy V.S.**  790/15800

*Хеннесси В.С. / Франция* 50/1000 мл

**Hennessy V.S.O.P.**  940/18800

*Хеннесси В.С.О.П. / Франция* 50/700 мл

**Hennessy X.O.**  3400/47600

*Хеннесси X.O. / Франция* 50/700 мл

**Sarajishvili 5 y.o** 590/5900

*Сараджвили 5 лет / Грузия* 50/700 мл

**Sarajishvili V.S.** 630/6300

*Сараджвили В.С. / Грузия* 50/500 мл

**Sarajishvili V.S.O.P.** 710/7100

*Сараджвили В.С.О.П. / Грузия* 50/500 мл

**Sarajishvili X.O.** 990/9900

*Сараджвили X.O. / Грузия* 50/500 мл

## ВИСКИ

**Ballantine's** 610/12200

*Баллантайнс* 50/1000 мл

**Macallan 12 y.o**  1900/26600

*Маккалан 12 лет* 50/700 мл

**Jack Daniels** 630/8820

*Джек Дениелс* 50/1000 мл

**Chivas Regal 12 y.o**  990/13860

*Чивас Ригал 12 лет* 50/700 мл

**Chivas Regal 18 y.o**  1450/20300

*Чивас Ригал 18 лет* 50/700 мл

**The Glenlivet 12 y.o**  1200/16800

*Глинливет 12 лет* 50/700 мл

**Jameson** 650/9100

*Джеймсон* 50/1000 мл

**Bushmills Original** 610/12200

*Бушмилс Ориджинал* 50/1000 мл

## ВЕРМУТ / ЛИКЁР

**Martini Bianco** 590

*Мартини Бьянко* 50 мл

**Martini Fiero** 590

*Мартини Фиеро* 50 мл

**Baileys** 590

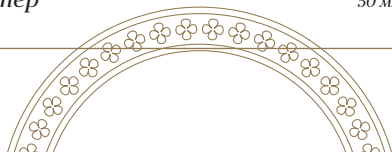
*Бейлис* 50 мл

**Limoncello** 590

*Лимончелло* 50 мл

**Jägermeister** 590

*Егермейстер* 50 мл



## коктейли

<b>Дэди Сауэр</b>	<b>630</b>
<i>Чача, настоящая на цедре и листьях лайма с воздушной белковой пенкой</i>	
<b>Апероль Спритц</b>	<b>790</b>
<i>Классический освежающий коктейль</i>	
	230 мл
	мл
<i>с нотками цитрусовых и игристого</i>	
<b>Пайн Сауэр</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	<b>670</b>
<i>Белый ром на чёрной смородине с пушистой цитрусовой пеной</i>	
	140 мл
<b>Розовый Фламинго</b>	<b>610</b>
<i>Свежий коктейль с горьковатым послевкусием джина и нежными нотками малины</i>	
<b>Малиновый Негрони</b>	<b>610</b>
<i>Твист на классику с малиновыми нотами джина</i>	
	90 мл
<b>Самер Стар</b>	<b>630</b>
<i>Яркий коктейль со вкусом ананаса и цитрусовых, с нотками базилика и свежестью просекко</i>	
	195 мл
<b>Пешн Фрутс</b>	<b>690</b>
<i>Джин с освежающим вкусом тропиков: маракуйи, груши и лимонграсса</i>	
	100 мл
<b>Копчёный Бульвардье</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	<b>690</b>
<i>Бурбон, настоящий на копчёной вишне и чае лапсанг</i>	
	90 мл
<b>Леди Виспер</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	<b>690</b>
<i>Белый ром с нотками чёрной смородины, бурбоном, персиковым ликёром и черри-бренди</i>	
	100 мл
<b>Берри Физ</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	<b>690</b>
<i>Искристый коктейль с клубничным ароматом</i>	
	200 мл
<b>Голд Смоук</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	<b>690</b>
<i>Гранат с вишнёвыми оттенками идеальный ужин для солидных мужчин</i>	
	100 мл
<b>Милк Спайс</b> <span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">NEW</span>	<b>690</b>
<i>Идеальное сопровождение вечера для роскошных дам в ананасово-кокосовом стиле</i>	
	120 мл
<b>Глинтвейн</b>	<b>590</b>
<i>На красном / белом вине</i>	
	250 мл

## шоты от шеф-бармена NEW

	50 мл
<b>Тропик</b>	<b>450</b>
<b>Пряная вишня</b>	<b>450</b>
<b>Смородина-мята</b>	<b>450</b>
<b>Садовые ягоды</b>	<b>450</b>
<b>Мандарин</b>	<b>450</b>
<b>Сет шотов (все по 30 мл)</b>	<b>1650</b>

## пиво

<b>РАЗЛИВНОЕ</b>	300 / 500 мл
<b>Hoegaarden</b>	<b>370/490</b>
<i>Хугарден / нефильТРованное</i>	
<b>Spaten</b>	<b>470/590</b>
<i>Шпатен / лагер</i>	
<b>БУТЫЛОЧНОЕ</b>	
<b>Guinness Dark</b>	<b>730</b>
<i>Гиннесс / темное баночное</i>	
	450 мл
<b>Estrella FreeDamm</b>	<b>520</b>
<i>Эстрелла Дамм</i>	
	330 мл
<i>безалкогольное, бутылочное</i>	

## домашние лимонады

	350 / 1000 мл
<b>Огурец-яблоко</b>	<b>390/1150</b>
<b>Малина-маракуйя</b>	<b>390/1150</b>
<b>Ананас-мята</b>	<b>390/1150</b>
<b>Груша-маракуйя</b>	<b>390/1150</b>
<b>Смородина-базилик</b>	<b>390/1150</b>
<b>Мохито б/а</b>	170 мл <b>390</b>

## грузинские компоты

	1000 мл
<b>Персик / вишня / айва / фейхоа / кизил / слива</b>	<b>990</b>

<i>морс</i>	<i>СОК</i>
<b>Малина/клюква</b> 250/1000.мл <b>220/900</b>	200.мл <b>Яблоко / апельсин</b> <b>320</b> <b>томат / вишня</b>
<i>свежевыжатый сок</i>	<i>молочные коктейли</i>
<b>Апельсин</b> 230.мл <b>470</b> <b>Грейпфрут</b> 230.мл <b>470</b> <b>Яблоко</b> 230.мл <b>400</b> <b>Яблоко-морковь</b> 230.мл <b>390</b> <b>Морковь</b> 230.мл <b>360</b> <b>Сельдерей</b> 230.мл <b>360</b> <b>Гранат</b>  230.мл <b>820</b>	<b>Шоколадный</b> 300.мл <b>410</b> <b>Клубничный</b> 300.мл <b>410</b> <b>Ванильный</b> 300.мл <b>410</b> <b>Орео</b> 300.мл <b>450</b> <b>Малиновый</b> 350.мл <b>450</b> <b>Сникерс</b> 350.мл <b>450</b>
<i>газированные напитки</i>	<i>кофе</i>
<b>Кока-кола</b> 330.мл <b>340</b> <b>Кока-кола зеро</b> 330.мл <b>340</b> <b>Фанта</b> 330.мл <b>340</b> <b>Швепс тоник</b> 330.мл <b>360</b> <i>Грузия</i> <b>Натахтари</b> 500.мл <b>390</b> <i>тархун, крем-сливки, дьюшес, саперави, фейхоа</i>	<b>Эспрессо</b> 30.мл <b>230</b> <b>Двойной эспрессо</b> 60.мл <b>320</b> <b>Американо</b> 170.мл <b>280</b> <b>Капучино</b> 200.мл <b>330</b> <b>Гранд капучино</b> 350.мл <b>450</b> <b>Латте</b> 350.мл <b>370</b> <b>Флет Уайт</b> 350.мл <b>370</b> <b>Раф кофе</b> 350.мл <b>370</b> <b>Кофе по-восточному</b> 60.мл <b>340</b> <b>Гляссе</b> 200.мл <b>370</b> <b>Кофе без кофеина</b> 150.мл <b>340</b> <b>Какао</b> 250.мл <b>300</b> <b>Горячий шоколад</b> 80.мл <b>300</b>  <i>Любой кофе мы можем приготовить на альтернативном молоке</i> <b>120</b>
<i>вода</i>	
<b>Сан-Бенедетто</b> 750.мл <b>670</b> <i>без газа</i> <b>Сно</b> 500.мл <b>390</b> <i>без газа</i> <b>Даусуз</b> 500.мл <b>390</b> <i>с газом / без газа</i> <b>Боржоми</b> 500.мл <b>390</b> <b>Набеглави</b> 500.мл <b>390</b>	

## чай

### ЗЕЛЁНЫЙ 600 мл

Лун Цзын Колодец Дракона **450**

Бай Сян Ча Е Шен **500**  
*дикорастущий*

---

### УЛУН 600 мл

Най Сян Цзинь Сюань **540**  
*молочный улун*

Жень Шень Улун **520**  
*дикорастущий*

---

### ЧЁРНЫЙ *красный* 600 мл

Цзинь Ло Золотые Улитки **670**  
*произрастает этот удивительный чай в юго-западной части Китая в провинции Юнь Нань. Для производства собирается верхняя почка, обильно покрытая ворсом, и два нижних листочка. Цзинь Ло, благодаря насыщенному вкусу и запоминающемуся аромату, относится к элитным чаям*

Ассам **450**

Грузинский черный чай **490**

Дянь Хун Мао Фен **660**

Эрл Грей **510**

Капокабана **510**  
*чёрный с добавками*

---

### ЖАСМИНОВЫЙ 600 мл

Ей Чжу **490**  
*жасминовые жемчужины*

Хуа Ли Чжи **540**  
*связанный с цветком Астрагал*

### ПУЭР 600 мл

Чэнь Нянь Пуэр **610**

---

### ВИТАМИННЫЙ 600 мл

Манго-маракуйя **600**

Облепиховый **660**  
с корицей и грушей

Клубничный **720**  
с мятой и лаймом

Чёрная смородина **660**  
с базиликом

Малина с тархуном **750**

Апельсин с розмарином **660**

Имбирный **600**

Масала чай **650**

Каркаде **550**  
с черносливом и корицей

Вишнёвый **550**  
с лаймом и мятой

Марроканский **600**

---

### ТРАВЯНОЙ ЗАКАТ 600 мл

Розовый вечер **550**

Ройбош **450**

«Хорошее настроение»

Тибетская ромашка **550**

Травяной закат **500**

---

### ДОБАВКИ 5г

Горный чабрец **70**

Свежая мята **90**

Лимон **70**