

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 | **320.-**


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 | **300.-**

 120g | **100.-**

(ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

 Veal and pork khinkali

 360g | **300.-**

 120g | **100.-**

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 | 950.-


~120g | 100.-




... 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 | **300.-**
 110g | **100.-**



С ЛОСОСЕМ

 *Salmon khinkali*

360g | **750.-**
 120g | **250.-**

СВАНСКИЕ

с рубленой говядиной
и острым перцем
как принято в грузинских
деревнях

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

 360g | **300.-**
 120g | **100.-**

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 | **1150.-**



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 | 350.-



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 | **550.-**



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ "ЧЕТЫРЕ СЫРА"

(сулгуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

370g | **570.-**



МЕГРЕЛЬСКИЙ

ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Double cheese Mingrelian Khachapuri



на двоих
(на фото)

420g

450.-



на всех

840g

810.-



Мегрелия является частью древней Колхиды. Если верить преданиям, то именно здесь родилась царица Медея, которая полюбила аргоната 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

370.-

730.-



КУБДАРИ СВАНСКИЙ ХАЧАПУРИ С МЯСОМ

🌶️ *Kubdari – Svan meat khachapuri*

🍷 на одного

🍷🍷 на всех

250g

500g

370.-

690.-



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 | 350.-

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

ПИНЁРЛИ

(С ЛОСОСЕМ И
ШПИНАТОМ
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ)

*Pinerli with salmon,
spinach and creamy
sauce filling*



250/50/30g



630.-

360/50/30g



870.-



КУТАБЫ

(С ЗЕЛЕНЬЮ

Kutabs stuffed with herbs

(С БАРАНИНОЙ

Kutabs stuffed with lamb

(С 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





920.-



**МЦВА́ДИ
ИЗ СВИНИНЫ**


Pork kebab

 220/210g
 **680.-**



**МЦВА́ДИ
ИЗ КУРИЦЫ**

Chicken kebab

 260/210g
 **580.-**



МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb on the bone kebab

260/210g



950.-



МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal kebab

👍 220/210g
🌿 1200.-



МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab

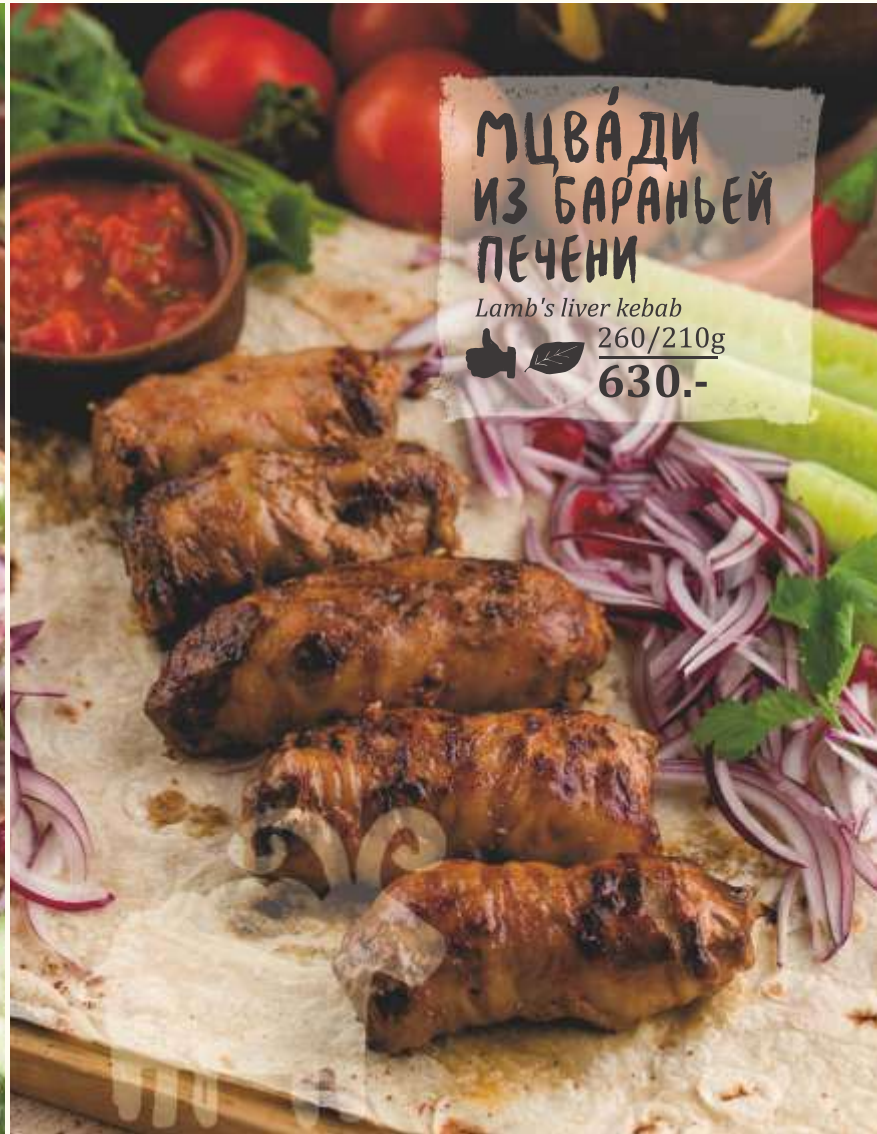
👍🌿 210/210g
1050.-



МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab


👍🌿 260/210g
630.-



СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ


ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И КУРИЦЫ

Minced Veal and chicken kebab

 160/210g
650.-


ИЗ БАРАНИНЫ

Minced Lamb kebab

 160/210g
670.-

ИЗ КУРИЦЫ

Minced Chicken kebab

 160/210g
650.-

ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Mashed Potato kebab

 160g
220.-

ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

Sevan sturgeon kebab

140/185/30g | 1700.-



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

3300.-





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*
 150/2g
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

рулетики из баклажанов
с грецкими орехами и
зернами граната

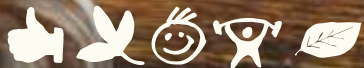
*Badrijani – eggplant rolls
with walnuts and pomegranate seeds*



200/25g | 510.-

ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Seasonal vegetables



300g | 420.-



САЦИВИ

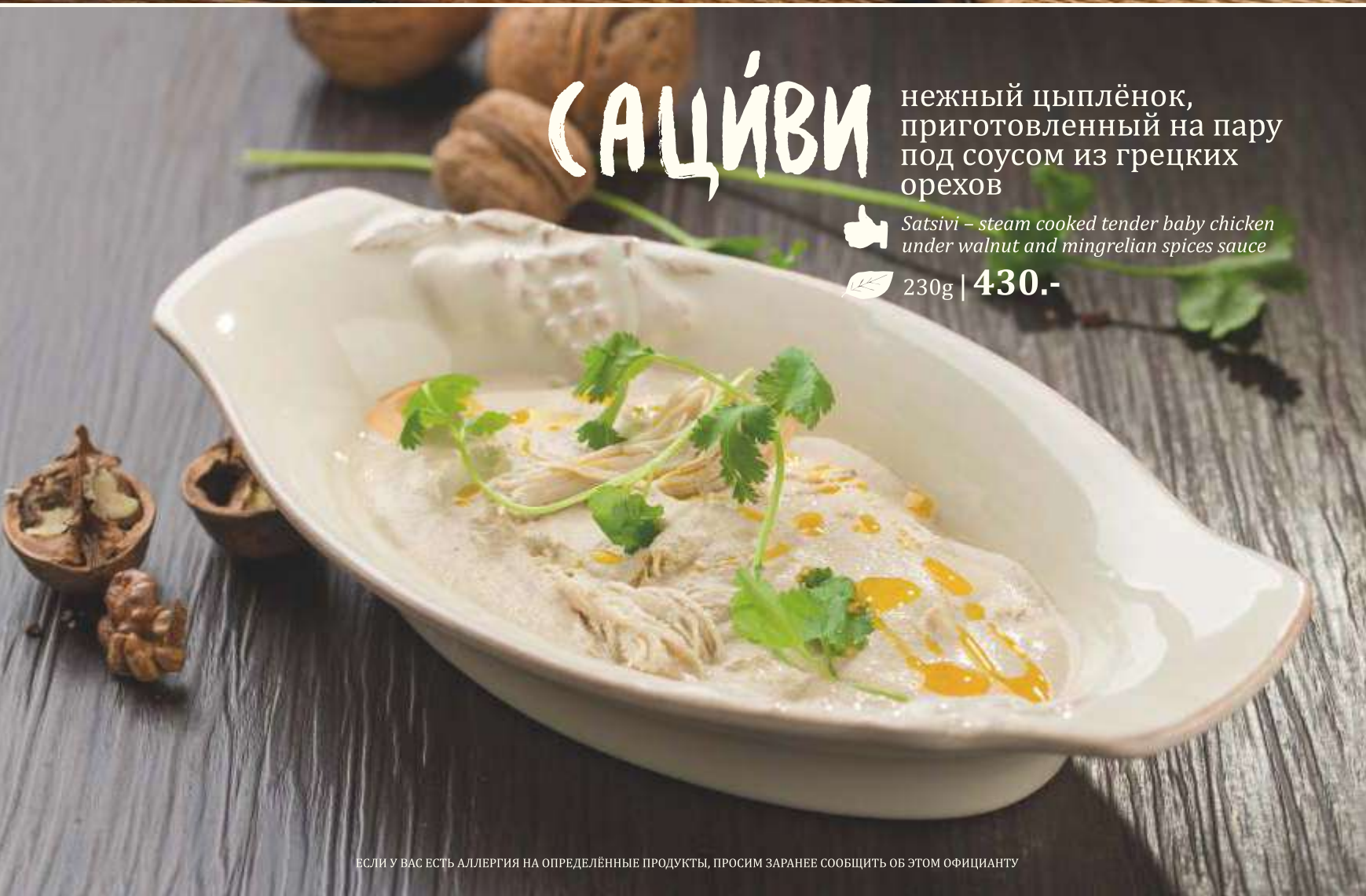
нежный цыплёнок,
приготовленный на пару
под соусом из грецких
орехов



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



230g | 430.-



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 | 590.-

Пхали
со свеклой
Beetroot Pkhali



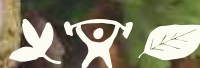
175g | 350.-

Пхали
со шпинатом
Spinach Pkhali



175g | 350.-

Пхали
с фасолью
Beans Pkhali




175g | 350.-

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 | 690.-





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 | 820.-



ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ, БЕЗ КОТОРЫХ ПРАЗДНИК – НЕ ПРАЗДНИК

Ассорти из домашних сыров:
свежего и копчёного сулгуни,
имеретинского сыра и сыра чечил

*Homemade cheese assortment:
fresh and smoked sulguni,
Imeretian cheese and Chechil cheese*

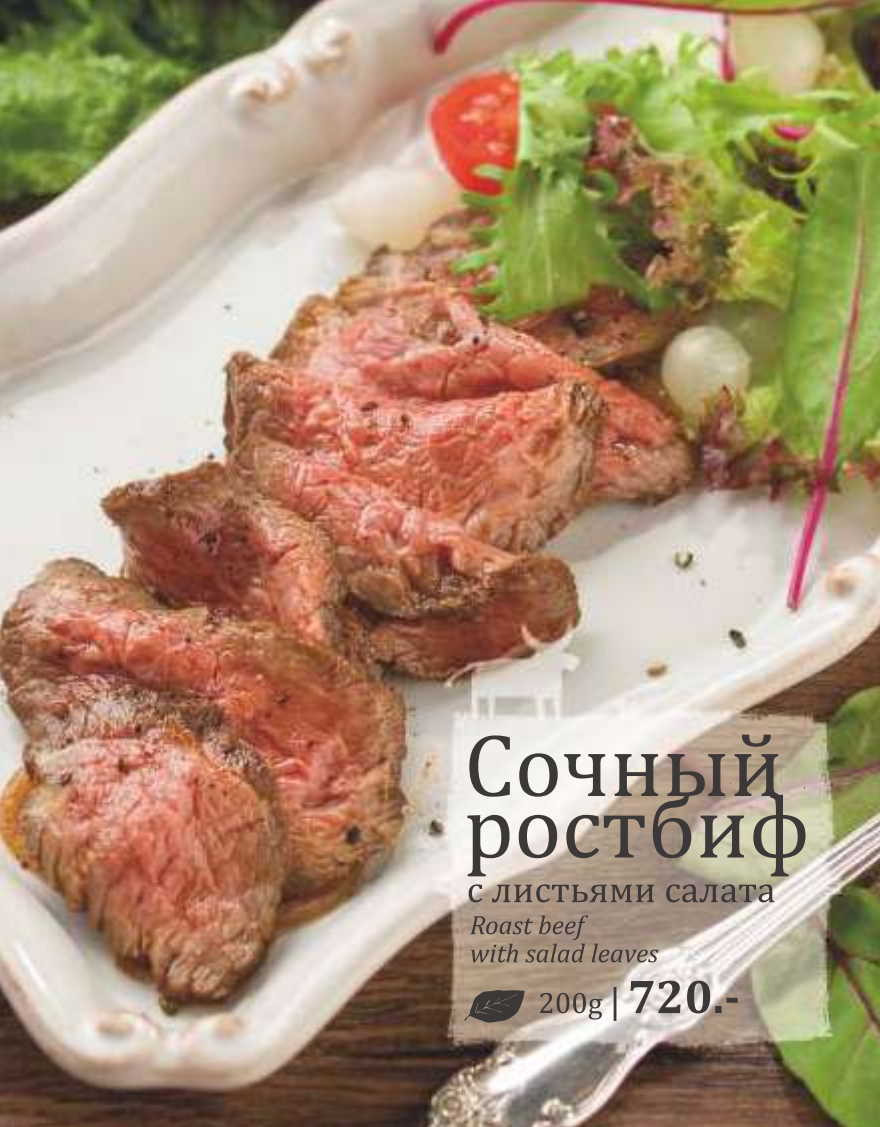
220/170g
650.-

ЧЕЧИЛ

СУЛГУНИ
СВЕЖИЙ

СУЛГУНИ
КОПЧЁНЫЙ

ИМЕРЕТИНСКИЙ



Сочный ростбиф

с листьями салата
*Roast beef
with salad leaves*


 200g | **720.-**



Рыбная тарелка

лосось слабой соли, муксун
и балык из масляной рыбы

Lightly salted salmon, muktun and salted and dried butterfish

 210/90g | **1250.-**



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 | **560.-**

ТБИЛИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables
and walnut dressing*



255g | 450.-



ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

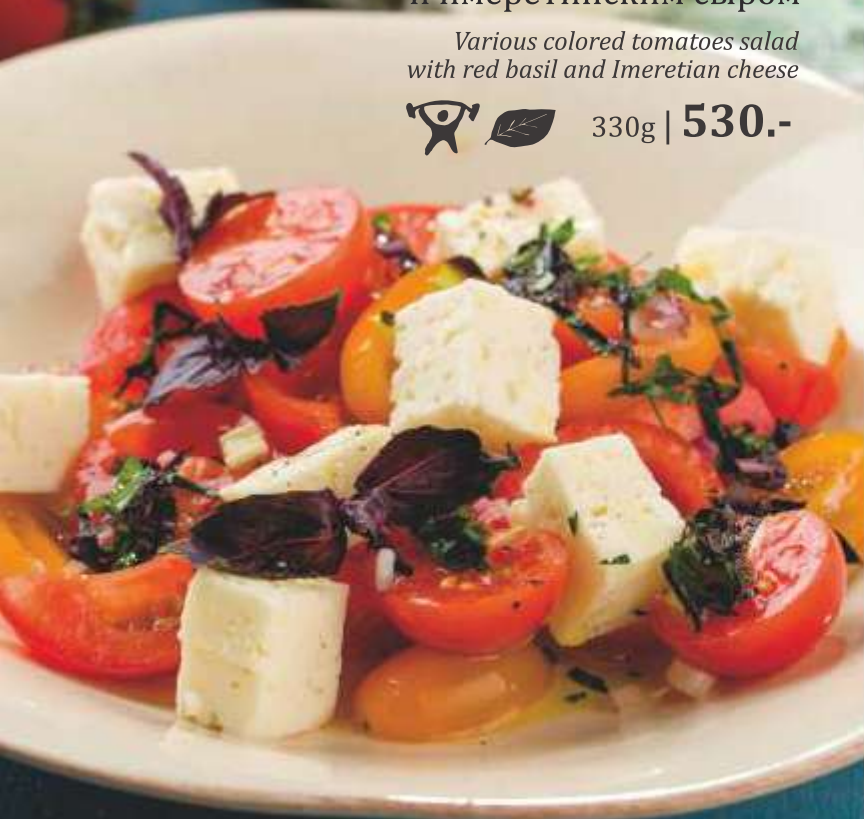
~~~~~ Salads

### РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом  
и имеретинским сыром

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

 330g | 530.-



### 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 | **790.-**



# 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 | **510.-**

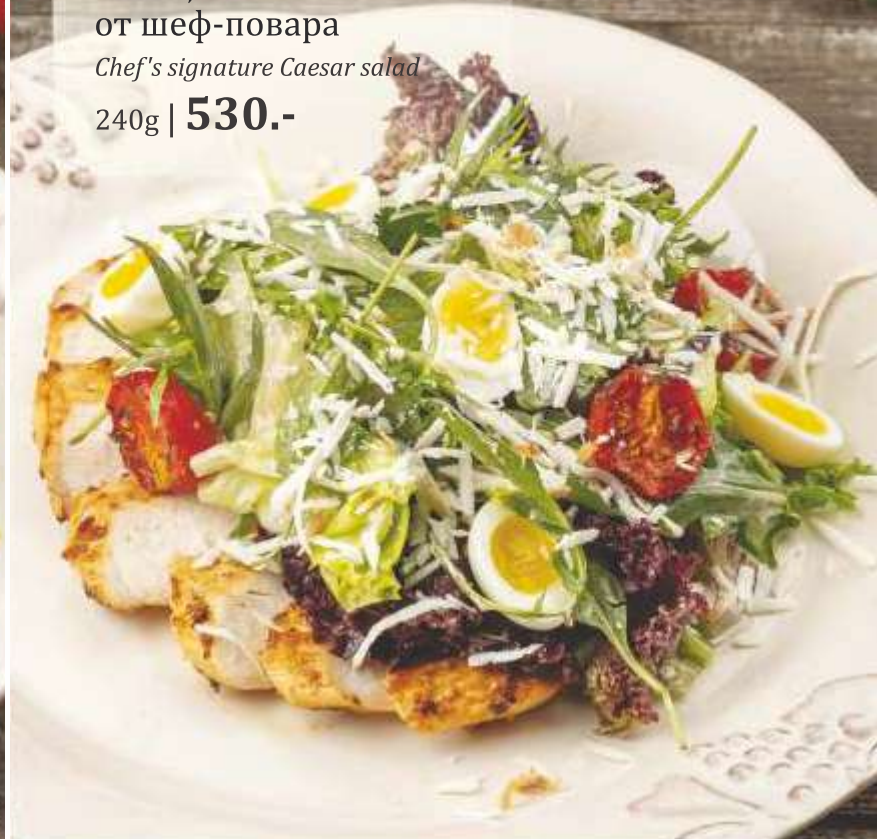


# АВТОРСКИЙ "ЦЕЗАРЬ"

от шеф-повара

*Chef's signature Caesar salad*

240g | **530.-**



# САЛАТ С ДОМАШНИМ СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, виноградом и зеленью

*Homemade creamy  
cheese, grapes and  
herbs salad*

180g | **420.-**



# ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим языком

*Green salad with veal tongue*



230g | 580.-

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

# ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

*Kamchatka salmon tartare*

 110/80g | 780.-

# "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

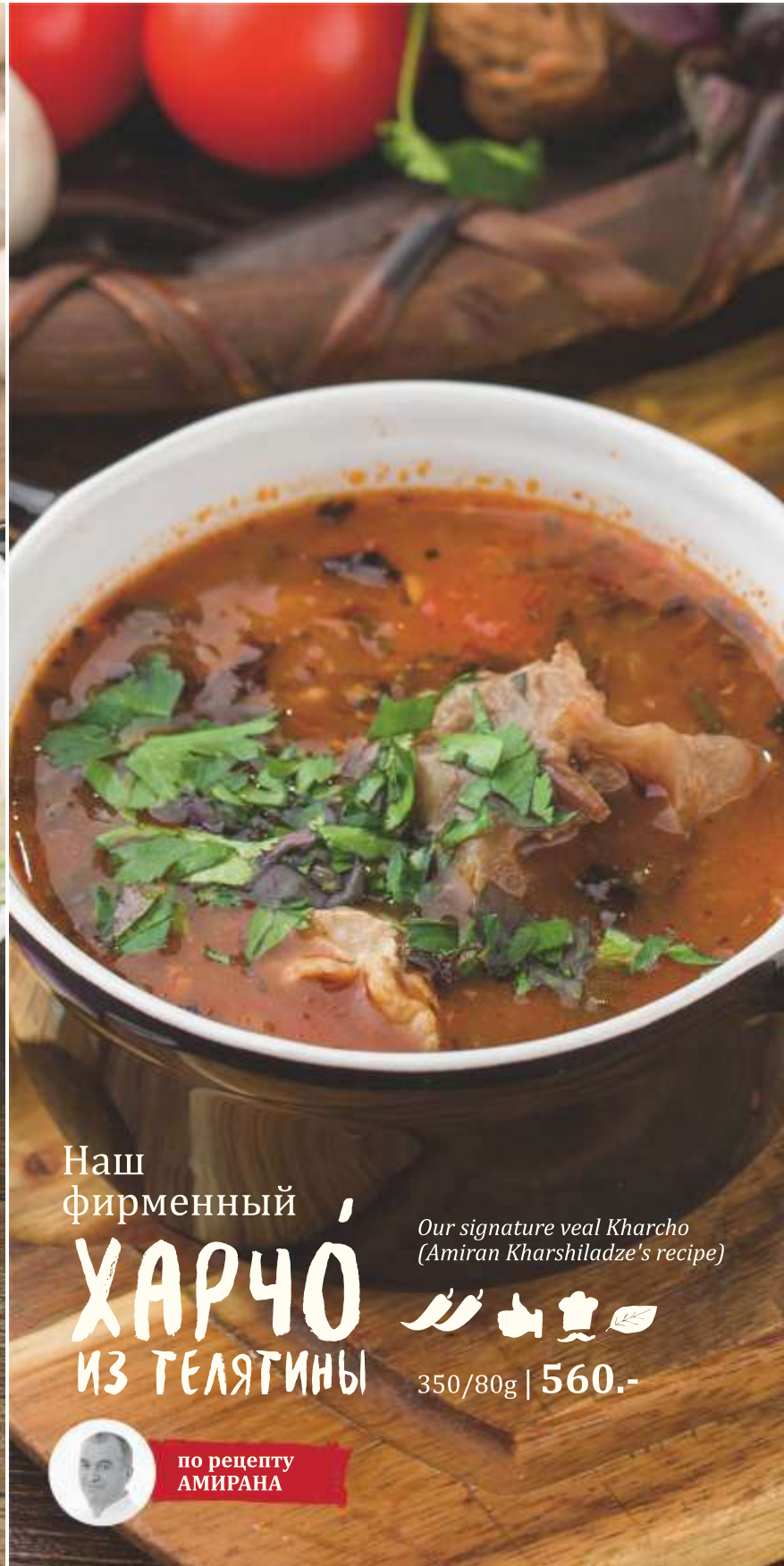


**КУРИНЫЙ
БУЛЬОН**
с мацони и
маленькими
хинка́ли

*Chicken broth
with Matsoni yogurt
and small khinkali*



350g | 320.-



Наш
фирменный
ХАРЧО
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

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



350/80g | 560.-



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 | 650.-




КАХЕТИНСКАЯ, ХАШЛАМА

из телятины,
разваренной с овощами
и ароматными травами

*Kakhetian khashlama with veal,
vegetables and herbs*



450g | 660.-



Тбилисский ХОЛОДНЫЙ СУП на мацони

с хрустящим огурцом
и редисом

*Tbilisi cold yogurt soup with
crunchy cucumber and radish*


 250g | 320.-



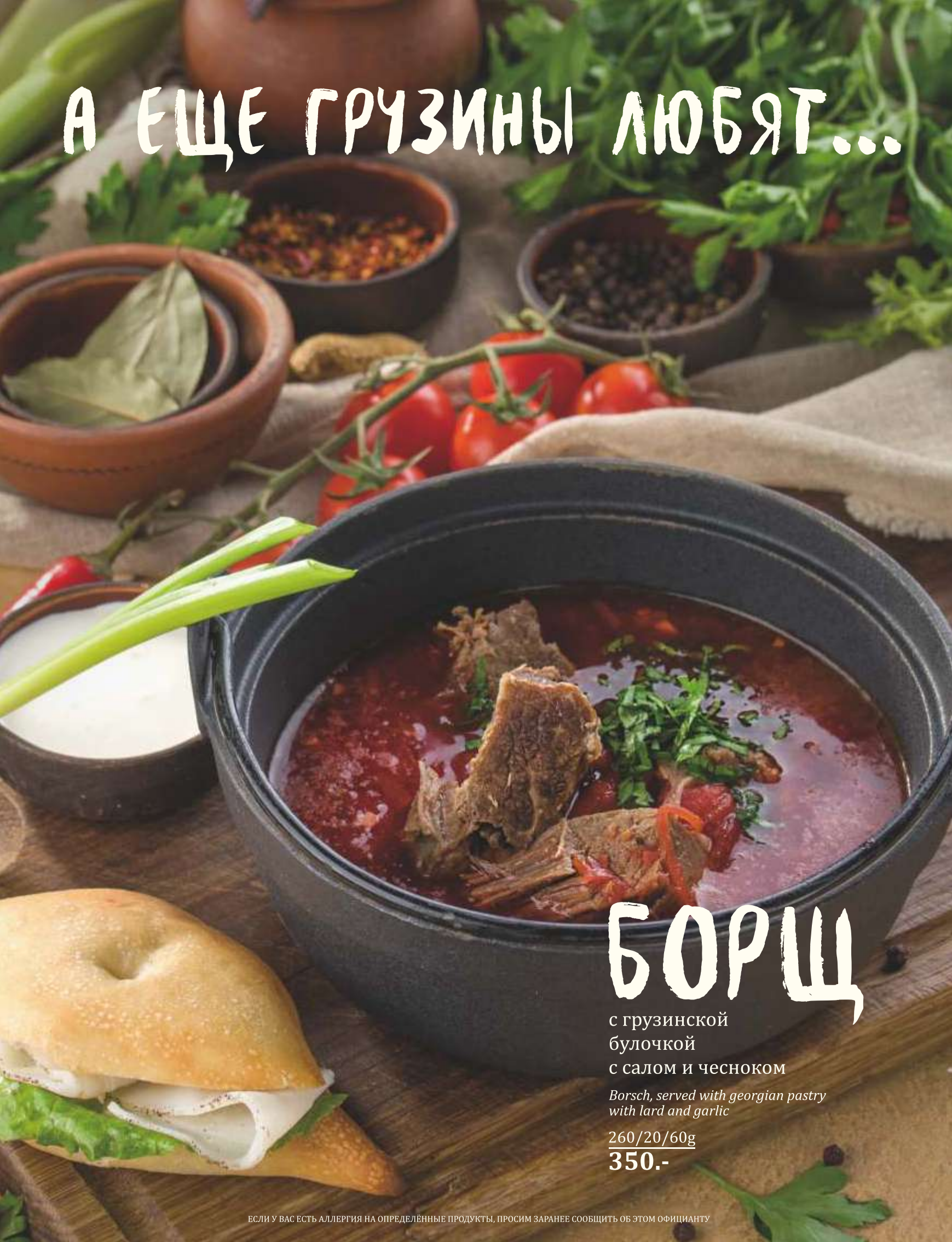
Крем-суп из сладкой ТЫКВЫ

с копчёным
сулгуни

*Pumpkin cream soup
with smoked sulguni
cheese*

 290g
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



350.-



ЧИХИРТМА

густой куриный суп
рекомендуем при очень
лёгком похмелье, то есть
на каждый день

Chikhirtma - dense chicken soup

  300/80g | 320.-



ХАШИ ПО-ТБИССКИ

для тех, кому
не помогает чихиртма

Tbilisi style Khashi - even denser chicken soup

350/170g
550.-

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
560.-

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
550.-

ЗАПЕЧЁННЫЕ 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

830.-



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
520.-



ЧКМЕРЎЛИ

запечённые кусочки цыплёнка с соусом из сливок и чеснока

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



380g
750.-



ЧАХОХБЎЛИ

кусочки цыплёнка в густом соусе из томатов и пряностей

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



380g
510.-



ΤΑΠΑΚΑ

Tapaka

ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА


с молодым картофелем
и ароматными травами

*Chicken tapaka with baby potatoes
and aromatic herbs*



260/210/95g

770.-



**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*



РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

с тархуном и барбарисом
в белом вине

*Rainbow trout with tarragon
and barberry in white wine*

630/120g | **1700.-**



ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА (МИДИЯМИ,

брокколи и эдамамэ

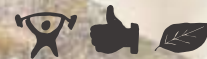
*Black Sea flounder with mussels,
broccoli and edamame*

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 | **1250.-**

ФИЛЕ ЛОСОСЯ

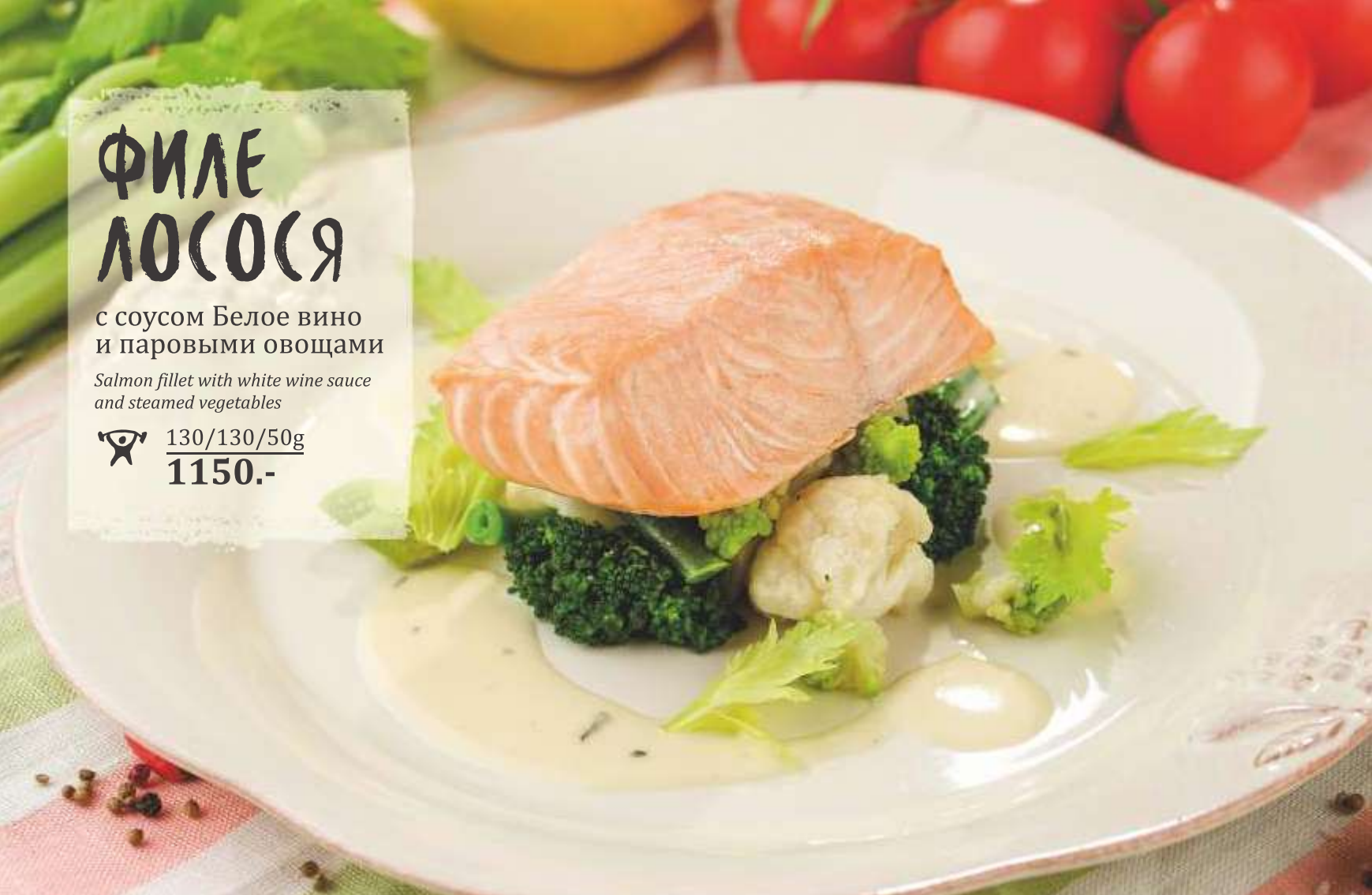
с соусом Белое вино
и паровыми овощами

*Salmon fillet with white wine sauce
and steamed vegetables*



130/130/50g

1150.-



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком, лимоном
и соусом

*Grilled tiger prawns with garlic,
lemon and sauce*



130/50/40g

1450.-



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 | **100.-**

СОУСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread
and sauses*

АМИРАНИ

наш фирменный
сацебели
с грузинскими
травами

*Amirani -
our signature
Satsbeli sauce
with Georgian herbs*

50g | **90.-**

СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком

*Fresh herbs
with garlic*

50g | **90.-**

ТКЕМАЛИ

из красной
альчи

*Red cherry plum
Tkemali*

50g | **90.-**

ТКЕМАЛИ

из зелёной
альчи

*Green cherry plum
Tkemali*

50g | **90.-**

САЦЕБЕЛИ

из спелых
помидоров

*Ripe tomatoes
Satsbeli*

50g | **90.-**

МАЦОНИ

с чесноком
и зеленью

*Matsoni
with garlic
and herbs*

50g | **90.-**

НАРШАРАБ

из сочных
гранатов

*Juicy pomegranates
Narsharab*

50g | **120.-**

ДЕСЕРТЫ *Desserts*

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО,
ЧУРЧХЕЛА

ДЕЛАЕТ ЕЕ
НАША ОБАЯТЕЛЬНАЯ

ИНГА

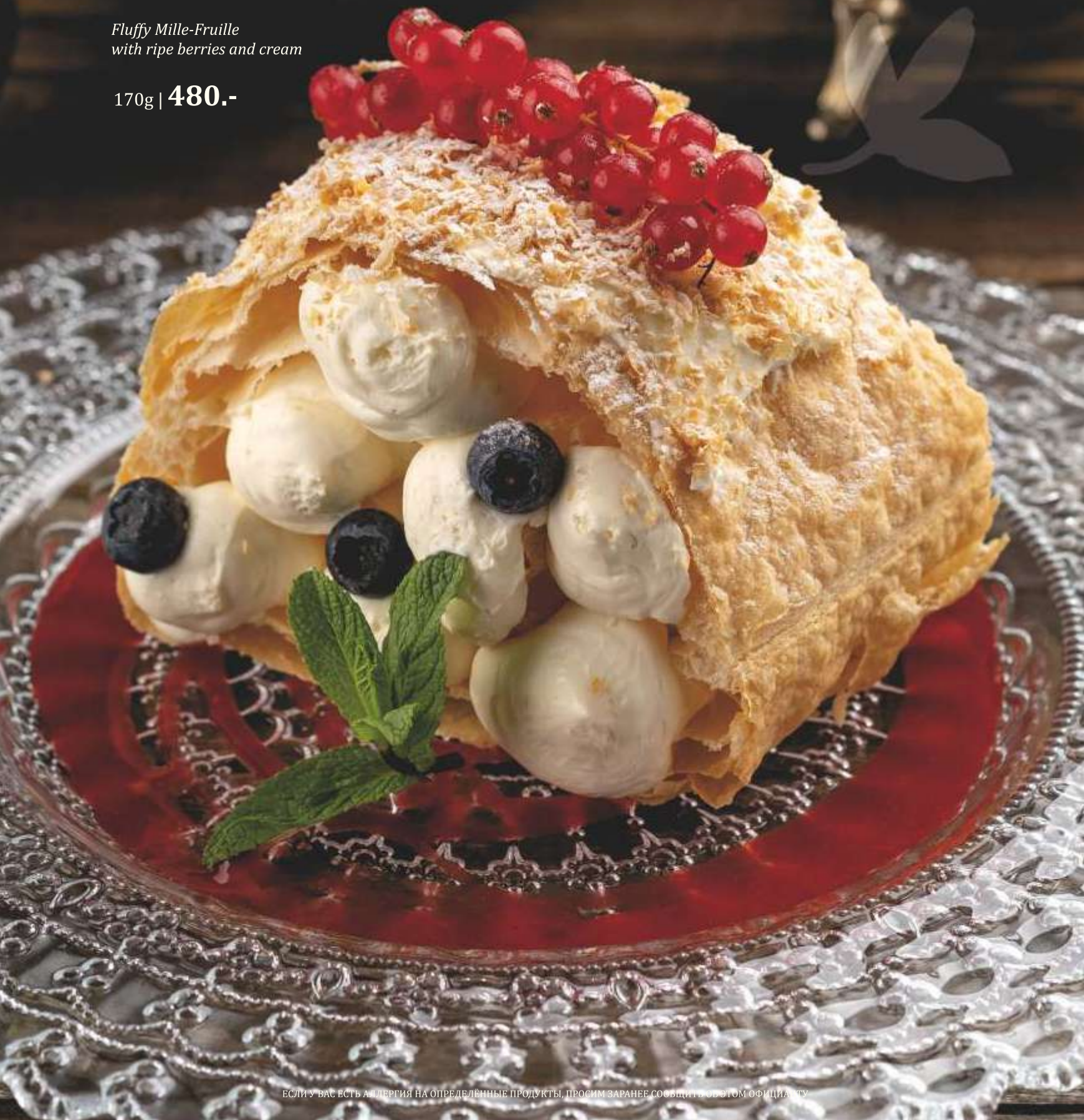
из спелых
и вкусных **орехов**,
лучшего
виноградного сока
и всегда
с радостью
и **любовью**



ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ С ЯГОДАМИ ПО СЕЗОНУ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

*Fluffy Mille-Fruille
with ripe berries and cream*

170g | **480.-**



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с орехами
и мёдом

*Pakhlava - traditional oriental
delicacy with nuts and honey*

85/20g
370.-



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
370.-



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 | **370.-**

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!

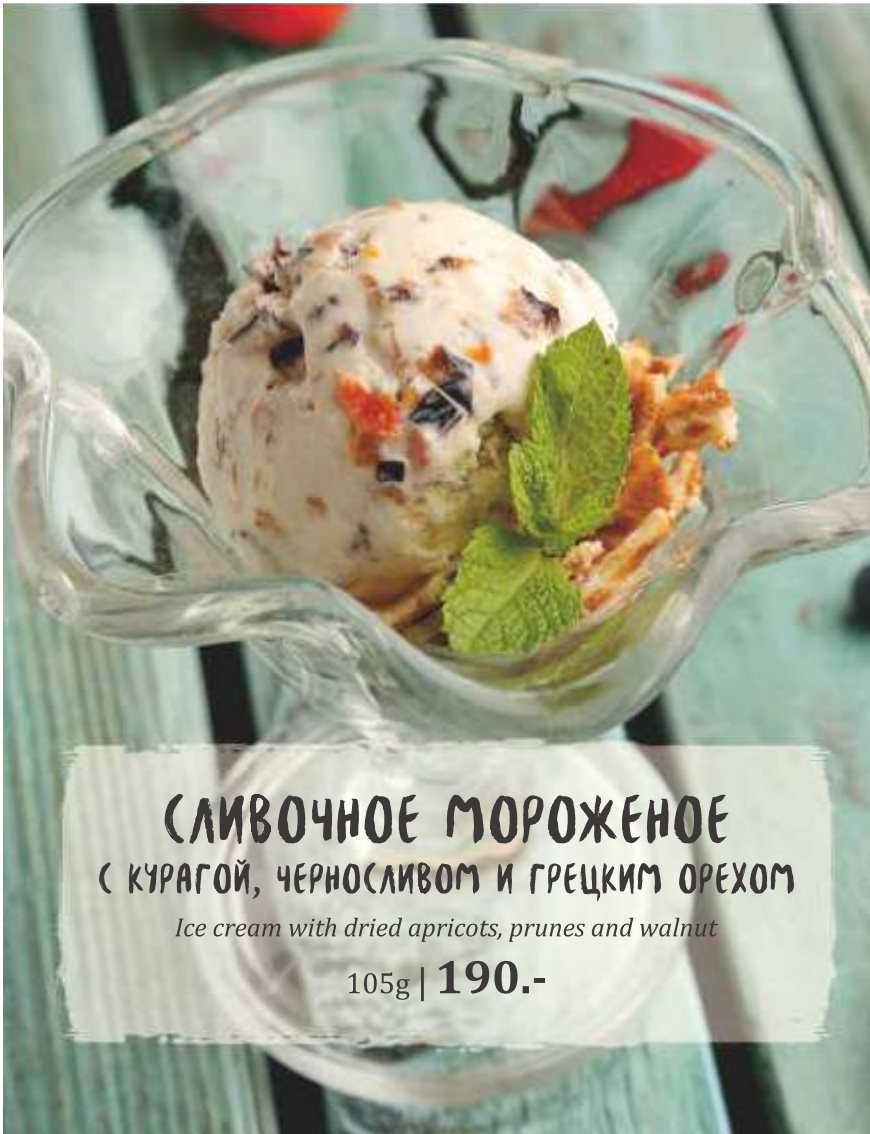
СЕЗОННЫЕ СОРБЕ

(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 | **190.-**

КОФЕ Coffee

Вы можете заказать
любой кофе без кофеина!

Эспрессо *Espresso* 40^{ml} | **170.-**

Американо *Americano* 120^{ml} | **190.-**

Капучино *Cappuccino* 200^{ml} | **250.-**

Латте *Latte* 200^{ml} | **250.-**

Кофе по-ирландски
Irish coffee 180^{ml} | **380.-**

Кофе по-восточному
подаем с бурмой
(трубочка из хрустящего
теста с ореховой начинкой)
Oriental style coffee

50/30/100^{ml} | **300.-**

Капучино Айс
Iced cappuccino 200^{ml} | **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

600^{ml} | **320.-**

ВАРЕНЬЕ К ЧАЮ

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

Травяной с бузиной
Herbal tea with elderberry

Облепиховый *Sea buckthorn*

Батумский бриз *Batumi breeze*

Брусника с мятой
Cranberry-mint

Малина с имбирем
Raspberry-ginger

600^{ml} | **400.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

СОК Fresh squeezed juices

Апельсин *Orange* 250^{ml} | **300.-**

Ананас *Pineapple* 250^{ml} | **450.-**

Грейпфрут *Grapefruit* 250^{ml} | **350.-**

Груша *Pear* 250^{ml} | **350.-**

Морковь *Carrot* 250^{ml} | **300.-**

Яблоко *Apple* 250^{ml} | **300.-**



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^{ml} | 270.- 1000^{ml} | 670.-

СОКИ И МОРС

Juices and fruit drinks

Морс домашний
Home-made Mors (berry drink)

Морс из облепихи
Sea buckthorn Mors

250^{ml} | 150.- 1000^{ml} | 600.-

Сок в ассортименте
A selection of juices

250^{ml} | 180.- 1000^{ml} | 720.-

КОМПОТЫ

Compotes

из сухофруктов
dried fruits

из яблока и крыжовника
apple and gooseberry

из вишни *cherry*

250^{ml} | 150.- 1000^{ml} | 600.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Natural

mineral water

Боржоми *Borjomi*
500^{ml} | 350.-

Родники Саирме
Springs Sairme
500^{ml} | 330.-

Даусуз (газ./негаз.), Россия
Dausuz, still / sparkling
850^{ml} | 420.-

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Non-alcoholic cocktails

Мохито *Mojito*
300^{ml} | 260.-

Милкшейк:
ванильный,
шоколадный,
клубничный
*Milkshake: Vanilla,
Strawberry, Chocolate*
250^{ml} | 310.-

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Soft drinks

Рич Кола,
Индиан Тоник
Rich Cola, Indian Tonic
330^{ml} | 220.-

КАРТА ГРУЗИНСКИХ (И НЕ ТОЛЬКО) ВИН



ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ


ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*


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

БЕЛЫЕ ВИНА *White wine*

ЦИНАНДАЛИ и РКАЦИТЕЛИ *Tsinandali & Rkatsiteli*

Вино Цинандали готовится из винограда сортов Мцване и Ркацители, возделываемых в микроне Цинандали, которая находится под строгим контролем. Ркацители означает «красная лоза» в переводе с грузинского. Это местный грузинский сорт винограда, который очень высоко ценится.

 Цинандали Бесини
Tsinandali Besini 
150ml | 540.-
0,75L | 2700.-

 Цинандали Братья Асканели
Tsinandali Askaneli Brothers
150ml | 540.-
0,75L | 2700.-

 Ркацители Палавани
Rkatsiteli Palavani
150ml | 540.-
0,75L | 2700.-

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.-

Мцване Кончо и Ко
Mtsvane Konco & Co
0,75L | 2700.-

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

 Манави Гиуаани
Manavi Giuaani
150ml | 540.-
0,75L | 2700.-

 Гурджаани Алаверди
Gurjaani Alaverdi
150ml | 540.-
0,75L | 2700.-

РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

 Бесини Розе полусухое
Besini Rose semi-dry
150ml | 580.-
0,75L | 2900.-

 Пиросмани Палавани полусухое
Pirosmani Rose Palavani
150ml | 580.-
0,75L | 2900.-


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 | 580.-
0,75L | 2900.-

 Саперави Бесини
Saperavi Besini
150ml | 580.-
0,75L | 2900.-

 Мукузани Палавани
Mukuzani Palavani
150ml | 580.-
0,75L | 2900.-

Мукузани
Киндзмараули Марани
Mukuzani Kindzmarauli Marani
0,75L | 3200.-

 Мукузани Дуруджи Вэлли
Mukuzani Duruji Valley
150ml | 640.-
0,75L | 3200.-

Мукузани Квеврули
Mukuzani Qvevruli
0,75L | 2900.-

Саперави Лукаси
Saperavi Lukasi
0,75L | 7500.-

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

 Кварели Кончо и Ко
Kvareli Konco & Co
150ml | 580.-
0,75L | 2900.-

ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА


*Orange and red
qvevri wines*


 Ркацители Квеври
Артвайн Асканелли
Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli
150ml | **640.-**
0,75L | **3200.-**

Ркацители
Квеври Палавани
Rkatsiteli Kvevri Palavani
0,75L | **3200.-**

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

 Мцвивани Кахури
Квеври Кончо и Ко
*Mtsvivani Kakhuri
Kvevri Konco & Co*
150ml | **640.-**
0,75L | **3200.-**

 Саперави Квеври
Кончо и Ко
Saperavi Kvevri Konco & Co
150ml | **640.-**
0,75L | **3200.-**

 Саперави Квеврули
Saperavi Qvevruli
150ml | **640.-**
0,75L | **3200.-**

Хихви Квеври
Палавани
Khikhvi Qvevri Palavani Qvevri
0,75L | **3700.-**


Оджалеси
Квеври Бинехи
Ojaleshi Qvevri Binekhi
0,75L | **7200.-**

 Интари Палавани
Intari Palavani
150ml | **600.-**
0,75L | **3000.-**

Знаменитые полусладкие: КИНДЗМАРАУЛИ, ОДЖАЛЕШИ, ХВАНЧКАРА

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

Киндзмараули Алаверди
Kindzmarauli Alaverdi
150ml | **580** 0,75L | 2900.-

 Киндзмараули
Джорджиан Вайн
Kindzmarauli Georgian Wine
150ml | **580.**
0,75L | **2900.-**

Киндзмараули
Киндзмараули Марани
Kindzmarauli Kindzmarauli Marani
0,75L | **3200.-**

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

Хванчкара Гиуаани
Khvanchkara Giuaani
0,75L | **7200.-**

 Оджалеси Марани
Ojaleshi Marani
150ml | **540.-**
0,75L | **2700.-**

ВИНА ДРУГИХ СТРАН

КРАСНЫЕ ВИНА *Other red wine*

Вальполичелла
Классико
Домини Венети,
Veneto, Италия
Valpolicella Classsico Domini Veneti,
Veneto, Italy
0,75L | **3000.-**

Луиджи Боска
Мальбек,
Мендоса, Аргентина
Luigi Bosca Malbec,
Mendoza, Argentina
0,75L | **3400.-**

БЕЛЫЕ ВИНА

Other white wine

 Прадио Приара
Пино Гриджио
Италия
Pinot Grigio Priara Pradio
Italy
150ml | **600.-**
0,75L | **3000.-**

Гави Вилла ла Сколька,
Пьемонт, Италия
Gavi Villa La Scolca,
Piemont, Italy
0,75L | **4200.-**

Шабли Жан-Марк Брокар,
Бургундия, Франция
Chablis Jean-Marc Brocard,
Burgundy, France
0,75L | **4500.-**

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Мартини Просекко
Италия
Martini Prosecco, Italy
0,187L | **800.-**
0,75L | **2900.-**

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

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

Мозт и Шандон Империяль
Франция
Moët & Chandon Imperial, France
0,75L | **9900.-**

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

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Fortified wine

Херес Вальдеспино
Амонтильядо
Контрабандиста
Испания
Jerez Valdespino Amontillado
Contrabandista, Spain
100ml | **600.-**
0,75L | **4500.-**

Порто Уор'с Кинг'с Тони
Португалия
Porto Warre's King's Tawny,
Portugal
100ml | **520.-**
0,75L | **3900.-**

ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Georgian homemade wine



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

150ml | **500.-**
0,75L | **2500.-**

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

150ml | **500.-**
0,75L | **2500.-**



ГРУЗИНСКОЕ ПИВО

Georgian beer

Натахтари, светлое
Natakhtari
500ml | **520.-**

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Draught beer

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

Литовел Премиум, Чехия
Litovel Premium, Czech Republic
300ml | **260.-** 500ml | **450.-**

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Bottled beer

Майзелс Вайс
безалкогольное, Германия
Maisel's Weisse non-alcohol, Germany
0,5L | **450.-**

Майзелс Вайс
Ориджинал, Германия
Maisel's Weiss Original, Germany
0,5L | **520.-**

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

Черновар Темное, Чехия
Cernovar Cerne, Czech Republic
0,5L | **480.-**

ВЕРМУТ

Италия
Vermouth, Italy

Мартини Бьянко
Martini Bianco

Мартини Фиеро
Martini Fiero

Мартини Россо
Martini Rosso

50ml | **135.-** 1L | 2700.-

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.-

ЧАЧА и БРЭНДИ

Грузия
Chacha & Brandy

Асканели Платинум 40°
Askaneli Platinum 40°
50ml | **350.-** 0,5L | 3500.-

Асканели Голд 40°
Askaneli Gold 40°
50ml | **350.-** 0,5L | 3500.-

Асканели Премиум Дора
Askaneli Premium DORA
50ml | **530.-** 0,5L | 5300.-

Асканели Премиум
Саперави Мускат
Askaneli Premium Saperavi Muscat
50ml | **530.-** 0,5L | 5300.-

Анасеули Медовый Бренди
Anaseuli Honey Brandy
50ml | **550.-** 0,5L | 5500.-

ВИСКИ

ИРЛАНДСКИЙ

Irish whiskey

Джемесон *Jameson*
50ml | **520.-** 0,5L | 5200.-

Бушмилс ориджинал
Bushmills Original
50ml | **500.-** 0,5L | 5000.-

CHIVAS REGAL®

Шотландия

Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
50ml | **690.-** 0,7L | 9660.-

ВИСКИ

ШОТЛАНДСКИЙ

Scotch whiskey

Баллантайн Файнест
Ballantine's Finest
50ml | **430.-** 0,5L | 4300.-

Дюарс 8 лет
Dewar's 8 y.o.
50ml | **430.-** 0,7L | 6020.-

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Single Malt Scotch whiskey

Деверон 12 лет
Deveron 12 y.o.
50ml | **720.-** 0,7L | 10080.-

Макаллан Трипл Каск
Мэйчурд 12 лет
Macallan Triple Cask Matured 12 y.o
50ml | **1250.-** 0,5L | 12500.-

Бруклады Классик Лади
Bruichladdich The Classic Laddi
50ml | **680.-** 0,7L | 9520.-

ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум
Саперави Мускат

*Askaneli Premium
Saperavi Muscat*

50ml | 530.-

500ml | 5300.-

Асканели
Платинум
Askaneli Platinum

50ml | 350.-

500ml | 3500.-

Асканели
Голд
Askaneli Gold

50ml | 350.-

500ml | 3500.-



КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Мартель VS

Martell VS

50ml | **720.-** 0,5L | 7200.-

Реми Мартан VSOP

Rémy Martin VSOP

50ml | **950.-** 0,5L | 9500.-

Коньяки из гаммы АРАРАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арарат 5* Ararat 5 y.o.

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

Арарат Абрикос

Ararat Apricot

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

Арарат Кофе

Ararat Coffee

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

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет

Askaneli 8 y.o.

50ml | **380.-** 0,5L | 3800.-

Палавани 5 лет

Palavani 5 y.o.

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

ТЕКИЛА

Tequila

Легенда Дель Милагро Сильвер

Legenda Del Milagro Silver

50ml | **690.-** 0,75L | 10350.-

ДЖИН Gin

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

Bombay Sapphire

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

Бифитер Лондон Драй

Beefeater London Dry

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

РОМ Мексика

Rum, Mexico

Бакарди Карта Бланка

Bacardi Carta Blanca

50ml | **350.-** 0,7L | 4900.-

Бакарди Спайсд

Bacardi Spiced

50ml | **420.-** 0,7L | 5880.-

Бакарди Анъехо 4

Bacardi Anejo 4

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

ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

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

Ягермайстер Jagermeister

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

БИТТЕР

Bitter

Мартини Ризерва Биттер

Martini Riserva Bitter

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

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

МАРТИНИ
ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero & Tonic

225ml | **390.-**

БОМБЕЙ-ТОНИК

Bombay & Tonic

150ml | **500.-**

МАРТИНИ НЕГРОНИ

Martini Negroni

90ml | **490.-**

БАКАРДИ
КВАТРО ХАЙБОЛЛ

Bacardi Quatro Highball

155ml | **450.-**

ДЮАРС ИМБИРНЫЙ
ХАЙБОЛЛ

Dewar's Ginger Highball

150ml | **450.-**

БЕЛУГА НОБЛ
ЭСПРЕССО

Beluga Noble Espresso

95ml | **490.-**

СПРИТЦ

Spritz

300ml | **550.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | **550.-**

ДЖОРДЖИЯ

Georgia

200ml | **490.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | **350.-**

ГРУШЕВЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | **350.-**

МАРТИНИ ФИЕРО & ТОНИК

закажи 2 коктейля и получи 3-й в подарок

2 + 1 = 780.-