

САНГРИУЛИ

КЛАССИЧЕСКИЙ на красном вине,
БЕЛЫЙ на белом вине,
ВЕНЕЦИАНСКИЙ на белом и игристом винах

Classic Sangriuli: wine cocktail with fruits and spices
White Sangriuli with pineapple: wine cocktail with fruits and spices
Venecian Sangriuli: wine cocktail with fruits and spices

1000ml | 1100.-

ЛЕТО





ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ
И 2 КЕБАБОВ

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

*Tagan (kebab mix): lamb kebab, Chicken kebab,
grilled vegetables, pork shish kebab,
lamb shish kebab, chicken shish kebab*

1280/625g | 2950.-



ХРУСТЯЩИЙ ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ
(СОЧНОЙ КЛУБНИДЗЕ
И СПЕЛЫМ АВОКАДЗЕ

*Crispy green salad
with juicy strawberry
and ripe avocado*

125g | 320.-

А ЧТО ЛЕТОМ ОСОБЕННО ХОРОШО? ЕСТЬ И ВИНО ПИТЬ!



ВАЙМЭ,
ДО ЧЕГО ВКУСНО!
ОБЯЗАТЕЛЬНО
НУЖНО ЗАКАЗАТЬ!

КОПЧЕНАЯ
СЕВАНСКАЯ
ОСЕТРИНА
(МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Salad with baby potatoes and smoked Sevan sturgeon

275g | 490.-

ХАЧАПУРИ (СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНОЙ

Khachapuri with Sevan Sturgeon

270g | 540.-



А ЧТО ЕСТЬ? ВСЁ, ЧТО У НАС ЕСТЬ! ОЧЕНЬ ВКУСНО!

ОКРОШКА (ТЕЛЯТИНОЙ НА КВАСЕ

Cold kvass soup with beef

300g | 280.-



A long, braided kebab made of shrimp, served on a wooden board. It is garnished with fresh tomatoes, red onions, dill, and purple basil. A small bowl of white sauce with red spices is nearby.

КЕБАБИ
ПО-БАТУМСКИ
ИЗ КРЕВЕТОК
И ДАРОВ МОРЯ

Seafood kebab with shrimps

140/185/30g | 590.-

ВАХ-ВАХ, ЦАРСКИЙ ШАШЛЫК И КЕБАБИ, НАПРИМЕР!

A shish kebab made of sturgeon, served on a wooden board. It is garnished with fresh tomatoes, red onions, dill, and purple basil. A small bowl of dark sauce is nearby.

ШАШЛЫК
ИЗ СЕВАНСКОЙ
ОСЕТРИНЫ

Sevan sturgeon shish kebab

140/185/30g | 840.-

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА

ОТ БАБУШКИ НАНИ

Grandmother's Nani
chocolate sausage

120g | 190.-



НАШИ ДЕСЕРТЫ ДЕЛАЮТ ЛЕТО СЛАЩЕ И ЯРЧЕ!

ЯГОДЫ И ФРУКТЫ ПО СЕЗОНУ

Season berries and fruits

450g | 490.-



*

По настоящему сезону!
Что самое спелое
и вкусное - то и подаем!
(фактическая подача может
отличаться от изображенной)

ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ

Home-made sorbets

100g | 120.-



ЛЕТНИЕ ЯГОДЫ В ЛЕГКОМ ЖЕЛЕ

Fragrant summer berries in a light jelly

95g | 210.-



ПОТОМУ ЧТО ОНИ ВКУСНЫЕ, ЯРКИЕ И ЛЕГКИЕ!

ПИРОГ СО СПЕЛЫМИ ЯГОДАМИ

Cake with ripe berries

145g | 240.-





ДЖОРДЖИЯ

чача, анансовый сок,
игристое вино,
домашние сиропы
*Georgia (Chacha, pineapple juice,
sparkling wine, homemade syrups)*

260ml | 390.-

НАШИ ЛЕТНИЕ КОКТЕЙЛИ



ЧАЧА (АЧУЭР)

чача, малиновое пюре,
гранатовый и лимонный
сиропы, яичный белок

*Chacha sour (Chacha, raspberry puree,
pomegranate and lemon syrup, egg white)*

155ml | 290.-



СУЛИКО

чача, малиновое пюре,
гранатовый и лимонный
сиропы, яичный белок

*Suliko (Chacha, wine, liqueur Frangelico,
homemade jam)*

130ml | 320.-

Весной 2012 года
легендарный шеф-основатель
ресторана «ХМЕЛИ-СУНЕЛИ»
Амиран Харшиладзе привёз
из Тбилиси в Екатеринбург
старинные рецепты подлинной
грузинской кухни, а также научил
уральских фермеров делать знаменитые
рассольные сыры.

И по сей день для наших хачапури
фермеры поставляют свежайший
имеретинский сыр и сулугуни.

Грузинские специи для нас
подбирают в Тбилиси опытные
травники, а густые и терпкие вина
мы находим во время щедрых
грузинских застолий.

Как и полагается в приправе
хмели-сунели, давшей название
нашему ресторану, мы собираем
поровну всё самое вкусное,
пряное и ароматное.



Каждый, 
попробовав нашу еду,
навсегда полюбит
счастливую
грузинскую кухню,
как полюбили когда-то и мы

НАШИ ХИНКАЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

Khinkali

ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ –

ХАТУНА

и

ИНГА

научилась
стряпать
хинкали
еще у своей
прабабушки

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





(ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

Khinkali with veal and pork

360g | 270.-

120g | 90.-



АЛАЗАНСКИЕ (БАРАШКОМ

Khinkali with lamb

360g | 270.-

120g | 90.-

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

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
(МОЖНО РАЗНЫХ)

+ наша фирменная **Чача**
с **гранатовым соком**

В ПОДАРОК

*As in Tbilissi -
10 Khinkali of our choice
+ our branded Chacha
with pomegranate juice as a gift*

~1200g | **800.-**

~120g | **90.-**

*... 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

Fried khinkali with veal

330g | 270.-

110g | 90.-



С ЛОСОСЕМ

Khinkali with salmon

360g | 270.-

120g | 90.-



СВАНСКИЕ

с рубленой говядиной
и острым перцем
как принято в грузинских
деревнях

*Svan Khinkali with chopped
veal and hot pepper*

360g | 270.-

120g | 90.-

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.



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

в форме полумесяца
Gurian Khachapuri

300g | 270.-

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

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром и яйцом

Adjarian Khachapuri with cheese and egg

300g | 290.-



можем
сделать для вас
и поменьше,

ДЕТСКИЙ, но тоже

АДЖАРСКИЙ

с сыром и
перепелиными
яйцами

Adjarian Khachapuri with cheese and quail eggs

150g | 230.-

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.



МЕГРЕЛЬСКИЙ

ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Mingrelian with double cheese

😊 на одного

250g

230.-

😊😊 на двоих
(на фото)

420g

350.-

😊😊😊 на всех

840g

700.-

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



✂ ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Penovani with home-made flacky pastry

250g | **230.-**



ИМЕРЕТИНСКИЙ ХАЧАПУРИ ✂

с сыром сулугуни

Imeretian khachapuri with sulguni cheese

☺ на одного	☺☺ на двоих	☺☺☺ на всех
250g	360g	720g
190.-	270.-	540.-



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

ПРЯМО С МАНГАЛА!

Khachapuri on a skewer

✂ ☺ 220g | **260.-**



КЧБ ДАРИ

СВАНСКИЙ ХАЧАПУРИ (МЯСОМ)



Svan spices meat khachapuri

😊 на одного

250g

290.-

😊😊😊 на всех

500g

580.-



НОВОЕ
БЛЮДО

АЧМА

ПЫШНЫЙ СЛОЁНЫЙ ХАЧАПУРИ (СЫРОМ СУЛУГУНИ)

по семейному
рецепту
нашей Руссо
Acha - fluffy puff
pastry Khachapuri
with cheese sulguni

250g

260.-



Ачма — золотистый многослойный пирог с растекающимся сливочным сыром. Это только кажется, что пышное хачапури легко приготовить. Представьте, каждый тонкий пласт теста нужно отварить в кипящей воде, остудить, просушить, смазать растопленным маслом, выложить в форму и присыпать натертым сыром.

КУТАБЫ

ВСЁ ПРЕДЕЛЬНО ПРОСТО:
ВОДА, МУКА,
СЫР, ЗЕЛЕНЬ,
МЯСО.
НО НА ВКУС –
ЧТО-ТО
ОСОБЕННОЕ!

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.

С ДОМАШНИМ
СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ



Qutabs with cheese
and herbs



100g

210.-



170g

310.-



КУТАБЫ (БАРАНИНОЙ



Meat Qutabs with lamb



100g

210.-



170g

310.-



КУТАБЫ (ЗЕЛЕНЬЮ



Qutabs
with herbs



100g

210.-



170g

310.-

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

с телятиной

Chiburekki with veal

с бараниной

Chiburekki with lamb



180g | **290.-**



ТАКОГО ВЫ ТОЧНО НЕ ПРОБОВАЛИ!

ХАЧАПУРИ С ЛОСОСЕМ

Salmon khachapuri

270g | **390.-**



НАШ ЛЮБИМЫЙ,

ПИНЕРЛИ

с лососем, шпинатом
и сливочным соусом

*Pinerli pie with salmon,
spinach and creamy
sauce*

250/50/30g

380.-

360/50/30g

550.-



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.



МЦВА́ДИ ИЗ БАРАШКА



Lamb shish kebab

220/225g

710.-

МЦВА́ДИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken shish kebab

 260/225g

 **450.-**

МЦВА́ДИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork shish kebab

 220/225g

 **590.-**



МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ

Lamb joint shish kebab



260/225g



650.-



МЦВА́ДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab

👍 220/225g |

🌿 790.-



МЦВА́ДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues shish kebab

👍🌿 210/225g

790.-



МЦВА́ДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver shish kebab

👍🌿 260/225g

490.-



СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ

КЕБАБИ

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
И КУРИЦЫ

Veal and chicken kebab

 160/225g

550.-

ИЗ
БАРАНИНЫ

Lamb kebab

 160/225g

570.-

ИЗ
КУРИЦЫ

Chicken kebab

 160/226g

 **520.-**

ИЗ
КАРТОФЕЛЯ

Potato kebab

 160/200g

 **220.-**

БОСТНЕУЛИ

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

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

*Bostneuli - egg-plant, white onion,
courgette and tomato on one skewer*

  250/90g | **430.-**

ПАПРИКА С УГЛЕЙ

Paprika cooked on coals

  150/2g
260.-



БАКЛАЖАН С УГЛЕЙ

Egg-plant cooked on coals

  190/2g
360.-



ТОМАТЫ С УГЛЕЙ

Tomatoes cooked on coals

  200/2g
260.-



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): lamb kebab,
chicken kebab, grilled vegetables,
pork shish kebab, lamb shish kebab,
chicken shish kebab*

1280/625g

2950.-



БАКЛАЖАНЫ (НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Egg-plant rolls with tender Nadugi cheese



160/35g

440.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold
apptizers

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ



Seasonal vegetables

255g | 340.-

Между прочим,
без свежих овощей
и зелени ни один
уважающий себя
грузин за стол
не сядет!

ТОТ САМЫЙ ЗНАМЕНИТЫЙ АДЖАПСАНДАЛИ

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

*Ajapsandal - vegetable ragout with stewed egg-plant,
tomatoes and sweet pepper seasoned with spicy herbs*



210g | 350.-



Лóбио из красной фасоли с ароматными специями

Lobio with red beans

200g

250.-



Бадриджáни

рулетики из баклажанов
с грецкими орехами и
зернами граната

*Badrijani - Rolls with egg-plant,
walnut and pomegranate seeds*

200/25g

440.-



САЦІ́ВИ

нежный цыплёнок,
приготовленный на пару
под соусом из грецких
орехов



*Satsivi - tender baby chicken,
steam cooked under walnut sauce*



230g | 330.-



С МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: *with walnuts*

ПХАЛИ

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

*Pkhali: tender paté with
a selection of walnuts: with spinach,
beans, beetroot and white cabbage*

320g | 395.-



Пхали
со свеклой
Pkhali with beetroot

160g | 205.-



Пхали
со шпинатом
Pkhali with spinach

160g | 205.-



Пхали
с фасолью
Pkhali with beans

160g | 205.-



ГРУЗИНСКИЕ МАРИНАДЫ

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

*Assortment of a variety of pickles:
Jonjoli, cucumbers, tomatoes, cabbage
and paprika marinated in Georgian style*

🍴👤 470g | **510.-**



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 | **590.-**

✶ ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ, БЕЗ КОТОРЫХ ПРАЗДНИК – НЕ ПРАЗДНИК

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

*Traditional home-made cheese:
fresh and smoked sulguni,
Imeretian cheese and Chechil cheese*

220/185g

430.-

ЧЕЧИЛ

СУЛУГУНИ
СВЕЖИЙ

СУЛУГУНИ
КОПЧЁНЫЙ

ИМЕРЕТИНСКИЙ



Сочный ростбиф

с листьями салата
*Roast beef with marinated
pearl and red onions*

 210g | **460.-**



Рыбная тарелка

лосось слабой соли, муксун
и балык из осетрины

Lightly salted salmon, whitefish, cured fillet of sturgeon

 210/90g | **880.-**



Сельдь слабого посола с тёплым картофелем

Herring spicy and pickled served with warm potatoes

 240g | **290.-**



Белые грузди

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

 160g | **320.-**

ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

~~~~~  
*Salads*

## ТБИССКИЙ ЗИМНИЙ САЛАТ

из зелёных  
маринованных помидоров

*Tbilisi Winter salad  
with green tomatoes*

200g

**330.-**





# ПОМИДОРНОЕ СЧАСТЬЕ



СЕЗОННЫЕ  
**ПОМИДОРЫ**  
С КРЫМСКИМ ЛУКОМ  
И СВЕЖИМ ТАРХУНОМ,

С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ  
или соусом Наршараб

*Salad with seasonal tomatoes with  
Crimean onion, fresh tarragon, dressed  
with olive oil and Narsharab sauce*



245g | 320.-



# ТБИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей  
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables  
and walnut dressing*



235g |

**390.-**



# РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом и  
имеретинским сыром

*Salad with a variety of tomatoes with  
red basil and Imeretian cheese*



330g |

**430.-**





# Мангал салат

сладкая паприка, баклажан  
и цукини, приготовленные на углях  
и заправленные ароматной зеленью

*Grill salad with sweet paprika, egg-plant and  
zucchini dressed with aromatic herbs*

180g | **340.-**



# «ЦЕЗАРЬ» с курицей

*Caesar salad with chicken*

230g | **390.-**



# Салат с домашним сливочным сыром,

виноградом и зеленью

*Salad with home-made  
creamy cheese, tarragon  
and grapes*

180g | **390.-**





# ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим  
языком

*Green salad with veal tongue*



230g | **430.-**

# Тартар

из камчатского лосося  
с миксом из  
салатных листьев

*Kamchatka salmon tartare  
with a mix of salad leaves*

110/80g | **430.-**



# «Оливье» по-зимнему

*Winter style Olivier salad*

200g | **290.-**





ГРУЗИНСКИЕ И НЕ ТОЛЬКО,  
НО ОДНОЗНАЧНО САМЫЕ ВКУСНЫЕ!

# СУПЫ

~~~~~  
Soups



КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с мацони и
маленькими
хинкали

Chicken broth
with Matsoni yogurt
and small khinkali



450g | 280.-



Наш фирменный ХАРЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Our branded Kharcho
soup with veal (Amiran
Kharshiladze's recipe)



350/100g 360.-



по рецепту
АМИРАНА

Густой острый
ХАРЧО
ИЗ БАРАНИНЫ

с пресными хлебцами
из кукурузной муки

Dense spicy Kharcho soup with lamb



560g | **460.-**





КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины,
разваренной с овощами
и ароматными травами

*Kakhetian khashlama with veal,
vegetables and herbs*



450/25g | **480.-**



Тбилисский ХОЛОДНЫЙ суп на мацони

с хрустящим огурцом
и редисом

*Tbilisi cold yogurt soup with
crispy cucumber and radish*



250g | **280.-**



Крем-суп из сладкой ТЫКВЫ

с копчёным
сулугуни

*Pumpkin cream soup
with smoked sulguni
cheese*



290g | **320.-**

А ЕЩЕ ГРУЗИНЫ ЛЮБЯТ...



БОРЩ

с грузинской
булочкой
с салом и чесноком

*Borsch with garlic
buns and salted lard*

260/20/40g

320.-



ЧИХИРТМА

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

Chikhirtma - dense chicken soup

300/80g | **280.-**



ХАШИ ПО-ТБИССКИ

для тех, кому
не помогает
чихиртма

Tbilisi style Khashi

500/30/140g

320.-

ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦЬ

*Hot meat and
vegetables
in Ketsi
Georgian clay pan*

ГОТОВИТ
МИШИКО

знает, что такое
ВКУСНО и ВЕСЕЛО.
И небезосновательно
считает,
что любое
грузинское блюдо
с вином
только лучше!



ДОЛМА́

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

430.-

ДОЛМА́ ОСОБАЯ

в листьях
свежей капусты
и ароматном
бульоне

*Special Dolma
with Amiran's recipe
wrapped in fresh
cabbage leaves*



270/50g

310.-

ЧАКАПУ́ЛИ

барашек,
приготовленный
с белым вином,
тархуном и
соусом ткемали

*Chakapuli -
lamb, cooked with
white wine, tarragon
and Tkemali sauce*



330g

490.-



по рецепту
АМИРАНА

БАРАШЕК (ТОМАТАМИ,

запечённый под
сыром на кеци



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

380g

570.-



ЧАШОШЎЛИ

кусочки молодой
говядины, тушенные
с овощами и
острыми специями

*Chashoshuli - pieces
of veal, stewed with
vegetables and
hot spices*



300/5g

430.-



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

430.-



ЧКМЕРЎЛИ

запечённые
кусочки цыплёнка
с соусом из сливок
и чеснока

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



380g

490.-



ЧАХОХБЎЛИ

кусочки цыплёнка
в густом соусе
из томатов
и пряностей

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



380g

410.-



ТАПАКА

Tapaka

ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем
и ароматными травами

*Chicken tapaka with young potatoes and
aromatic herbs*



210/210/50/45g



490.-



КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ

с грибами

*Kuchmachi with
veal brain and
mushrooms*



250g

390.-



КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ПОТРОШКОВ

*Kuchmachi
with veal giblets
and mushrooms*



300g

380.-



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood



РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ,

приготовленная на открытом
огне с паровыми овощами,
рисом и гранатовым соусом
Наршараб

*River trout cooked on open fire with steamed vegetables,
rice and pomegranate sauce Narsarab*



255/130/50/40g

520.-

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.

СИБАС

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

*Sea bass cooked on open fire
with aromatic herbs and spinach*



260/80/50g | **740.-**



Филе лососа

с соусом Белое вино
и паровыми овощами
*Salmon fillet with white wine sauce
and steamed vegetables*



150/130/50g | **690.-**

Тигровые креветки на гриле

с чесноком, лимоном
и соусом

*Grilled tiger prawns with garlic,
lemon and sauce*



130/50/40g



1200.-



Side dishes

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ,

обжаренный
с белыми грибами
и луком

*Potatoes stir-fried with
porcini mushrooms and onion*

160g | **230.-**

Брокколи и цветная капуста на пару

*Steamed broccoli
and cauliflower*

160g
160.-

Баклажаны с помидорами и чесноком

*Egg-plant with
tomatoes and garlic*

160g
360.-

Булгур с припущенными томатами

*Bulgur with
stewed tomatoes*

160g
170.-

Молодой картофель

с зеленью и чесноком
*Young potatoes with herbs
and garlic*

160g
150.-

ШОТИ

воздушный
грузинский хлеб.
печем сами!

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

180g | **80.-**

...а еще есть

ТОНКИЙ ЛАВАШ

покупаем у армянских друзей

Thin lavash bread

130g | **80.-**

СОУСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread
and sauses*

АМИРАНИ

наш фирменный
сацебели
с грузинскими
травами

*Our branded
Satsebeli sauce
with Georgian
herbs*

50g | **70.-**

СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком

*Fresh herbs
with garlic*

50g | **70.-**

ТКЕМАЛИ

из красной
алычи

*Tkemali with
red cherry plum*

50g | **70.-**

ТКЕМАЛИ

из зелёной
алычи

*Tkemali with
green cherry plum*

50g | **70.-**

САЦЕБЕЛИ

из спелых
помидоров

*Satsebeli
with tomatoes*

50g | **70.-**

МАЦОНИ

с чесноком
и зеленью

*Matsoni
with garlic
and herbs*

50g | **70.-**

НАРШАРАБ

из сочных
гранатов

*Narsharab with
pomegranates*

50g | **70.-**

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**



...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».



ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого
виноградного сока

*Churchkhela - Georgian traditional delicacy
with dense grape juice and nuts*

130g | **220.-**



МАЦОНИ

с лесным мёдом

Matsoni with forest honey

240g

190.-



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с орехами
и мёдом

*Pakhlava - traditional oriental
delicacy with nuts and honey*

85/25g

230.-

Традиционный
НАПОЛЕОН *Napoleon*
170/20g
220.-



Очень-преочень
ШОКОЛАДНЫЙ *Chocolate cake*
170/15g
220.-



и, конечно,
ТИРАМИСУ *Tiramisu*
130/10g
220.-



всеми любимый —
и в Тбилиси, и в Нью-Йорке —
ЧИЗКЕЙК *Cheesecake*
110/20g
220.-



МЕДОВИК

с нежным кремом
и душистым мёдом

Honey cake

120/20g | **220.-**



Сезонные

СОРБЕТЫ И МОРОЖЕНОЕ

*Seasonal sorbets
and ice-cream*

100g

120.-

КОФЕ Coffee

Вы можете заказать
любой кофе без кофеина!

Эспрессо *Espresso* 50^{ml} | **130.-**

Американо *Americano* 120^{ml} | **130.-**

Капучино *Cappuccino* 200^{ml} | **190.-**

Кофе по-ирландски
Irish coffee 180^{ml} | **250.-**

Кофе с коньяком
Coffee and cognac 250^{ml} | **240.-**

Кофе по-восточному
с домашним рахат-лукумом
*Oriental style coffee with
home-made rahat lokum*
30/50/250^{ml} | **250^p**

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 | **20.-**
+ Молоко *Milk* 50g | **30.-**
+ Сливки *Cream* 50g | **50.-**
+ Мёд *Honey* 30g | **70.-**

ЧАЙ Tea

Ассам *Assam*

Эрл Грей *Earl Grey*

Сенча *Sencha*

Жасмин *Jasmin*

Молочный улун
Milk Oolong

600^{ml} | **300.-**

ВАРЕНЬЕ К чаю

Jam for tea

из белого винограда
with white grapes

из грецкого ореха
with walnut

из белой черешни
with cornel

из лесной земляники
with wild strawberries

50g | **85.-**

Фирменный

ЧАЙ по рецептам горцев

Branded tea

Травяной с бузиной
Herbal tea with elderberry

Облепиховый *Sea buckthorn*

Яблочный пирог «Apple pie»

Брусника с мятой
Cranberry-mint

Малина с имбирем
Raspberry-ginger

600^{ml} | **350.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

СОК Fresh sqieezed juices

Апельсин *Orange* 250^{ml} | **150.-**

Ананас *Pineapple* 250^{ml} | **380.-**

Грейпфрут *Grapefruit* 250^{ml} | **180.-**

Груша *Pear* 250^{ml} | **210.-**

Морковь *Carrot* 250^{ml} | **110.-**

Яблоко *Apple* 250^{ml} | **210.-**

очень
ароматное
ВАРЕНЬЕ
из белого
винограда
50g | **85.-**

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 orang

из имбиря и сочных лимонов
from ginger and lemon

из груши *from pear*

из ежевики и маракуйи
from blackberry and passionfruit

320^{ml} | **160.-** 1100^{ml} | **460.-**

СОКИ И МОРС

Juices and fruit drinks

Морс домашний
Home-made Mors (berry drink)

Морс из облепихи
Sea buckthorn Mors

Сок в ассортименте
A selection of juices

250^{ml} | **110.-**

КОМПОТЫ

Compotes

из сухофруктов
dried fruits

из яблока и крыжовника
apple and gooseberry

из вишни *cherry*

250^{ml} | **110.-**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural
mineral water*

Боржоми *Borjomi*
500^{ml} | **190.-**

Родники Саирме
Springs Sairme
500^{ml} | **180.-**

Ессентуки № 4
Yessentuki №4
540^{ml} | **190.-**

Аква Панна *Aqua Panna*
750^{ml} | **320.-**

Сан Пеллегрино
San Pellegrino
750^{ml} | **320.-**

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Non-alcoholic cocktails

Мохито *Mojito*
300^{ml} | **230.-**

Ягодный смузи
Berry smoothie
250^{ml} | **250.-**

Милкшейк:
ванильный,
шоколадный,
клубничный
*Milkshake: Vanilla,
Strawberry, Chocolate*
250^{ml} | **210.-**

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

Soft drinks

Кока-кола,
тоник Швепс
Coca-Cola, Schweppes
250^{ml} | **160.-**

ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

ЧХАВЕРИ
АРТВАЙН
АСКАНЕЛЛИ

*Chhaveri
Artwine
Askanelli*
0,75L
2500.-

Ркацители
Квеври
Бинехи
*Rkatsiteli
Kvevri Binekhi*
0,75L
6500.-

Ркацители
Квеври
Артвайн
Асканелли
*Rkatsiteli Kvevri
Artwine Askanelli*
150ml | 540.-
0,75L | 2400.-

Киндзмараули
БИО

Мтевани
*Kindzmarauli BIO
Mtevani*

150ml | 600.-
0,75L | 3000.-

Саперави
Теледа
Saperavi Teleda
0,75L
2700.-

Бинехи
полусухое
*Binekhi
semi-dry*
150ml | 520.-
0,75L | 2600.-



ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Багратиони
«Файнест» Брют (чинури)
Bagrationi Finest Brut
0,75L | 2300.-

 Багратиони
«Классик» полусухое
(чинури, мцване, цика, ркацители)
Bagrationi Classic semi-dry
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

Багратиони
«Классик» полусладкое
(чинури, мцване, цика, ркацители)
Bagrationi Classic semi-sweet
0,75L | 1950.-

БЕЛЫЕ ВИНА

White wine

ЦИНАНДАЛИ

Tsinandali

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

 Цинандали Бесини
Tsinandali Besini
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

 Цинандали Милдиани
Tsinandali Mildiani
150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

Цинандали Шилдис Мтеби
Tsinandali Shildis Mtebi
0,75L | 1950.-

Цинандали Картули Вази
Tsinandali Kartuli Vazi
0,75L | 2200.-

РКАЦИТЕЛИ

Rkatsiteli

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

 Ркацители Метехи
Rkatsiteli Metekhi
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

 Ркацители-Мцване Элибо
Rkatsiteli-Mtsvane Elbo
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

 Ркацители Квеври
Артвайн Асканелли
Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli
150ml | 540.-
0,75L | 2400.-

Ркацители Киндзмараули
Марани
Rkatsiteli Kindzmarauli Marani
0,75L | 1950.-

Ркацители Челти
Rkatsiteli Chelti
0,75L | 2200.-

Ркацители Квеври Теледа
Rkatsiteli Kvevri Teleda
0,75L | 2700.-

Ркацители Квеври Бинехи
Rkatsiteli Kvevri Binekhi
0,75L | 6500.-

УНИКАЛЬНЫЕ И РЕДКИЕ СОРТА

Unique white wines of Georgia

 Киси Киндзмараули
Марани
Kisi Kindzmarauli Marani
150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

 Горули Мцване
Шато Мухрани
Goruli Mtsvane Chateau Mukhrani
150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

 Твиши Марани
полусладкое
Tvishi Marani semi-sweet
150ml | 440.-
0,75L | 2200.-

 Бинехи полусухое
(ркацители, мцване, кису)
Binekhi semi-dry
(rkatsiteli, mtsvane, kisi)
150ml | 520.-
0,75L | 2600.-

Чхавери Артвайн
Асканелли
Chhaveri Artwine Askanelli
0,75L | 2500.-

Мцване
Киндзмараули
Марани
Mtsvane
Kindzmarauli Marani
0,75L | 2200.-

Хихви
Киндзмараули
Марани
Khikhvi
Kindzmarauli Marani
0,75L | 2200.-

Манави Артвайн
Асканелли
Manavi Artwine Askanelli
0,75L | 2200.-

ЗОЛОТОЙ НЕКТАР ГРУЗИИ

Goldennectar of Georgia

Сатрапезо Айсвайн
Марани сладкое
Satrapeso Icewine
Marani sweet
0,375L | 2500.-

Сатрапезо Гвиани
Марани сладкое
Satrapeso Gviani
Marani sweet
0,375L | 2300.-

РОЗОВЫЕ ВИНА

Rosewine

Бинехи полусухое
(каберне, тавквери, кису)
Binekhi semi-dry
(cabernet, mtsvane, tavkveri)
150ml | **520.-**
0,75L | 2600.-

КРАСНЫЕ ВИНА

Redwine

САПЕРАВИ

Saperavi

Саперави является одним из древнейших в мире сортов винограда и настоящей национальной гордостью Грузии.

Саперави Элибо
Saperavi Elibo
0,75L | 1950.-

 Саперави Бесини
Saperavi Besini
150ml | **390.-**
0,75L | 1950.-

 Саперави Шато Мухрани
Saperavi Chateau Mukhrani
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

 Саперави Виниверия
Saperavi Winiveria
150ml | **460.-**
0,75L | 2300.-

Саперави Квеври Шато Кварели
Saperavi Chateau Kvareli
0,75L | 2400.-

Саперави Теледа
Saperavi Teleda
0,75L | 2700.-

 Саперави Шилдис Мтеби
Saperavi Shildis Mtebi
150ml | **390.-**
0,75L | 1950.-

МУКУЗАНИ

Mukuzani

Вино Мукузани - это «визитная карточка» Грузии, разумеется, из сорта Саперави. Отличается более долгой выдержкой и особенно богатым вкусом.

 Мукузани Шато Кварели
Mukuzani Chateau Kvareli
150ml | **390.-**
0,75L | 1950.-

 Мукузани Шилдис Мтеби
Mukuzani Shildis Mtebi
150ml | **390.-**
0,75L | 1950.-

 Мукузани Виниверия
Mukuzani Winiveria
150ml | **520.-**
0,75L | 2600.-

Мукузани Киндзмараули Марани
Mukuzani Kindzmarauli Marani
0,75L | 2200.-

 Мукузани Тбилвино
Mukuzani Tbilvino
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

Знаменитые полусладкие: КИНДЗМАРАУЛИ, ОДЖАЛЕШИ, ХВАНЧКАРА

Famous semi-sweet wines: Kindzmarauli, Ojaleshi, Khvanchkara

Киндзмараули Картули Вази
Kindzmarauli Kartuli Vazi
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

Киндзмараули Шилдис Мтеби
Kindzmarauli Shildis Mtebi
150ml | **390.-**
0,75L | 1950.-

 Киндзмараули БИО Мтевани
Kindzmarauli BIO Mtevani
150ml | **600.-**
0,75L | 3000.-

Киндзмараули Киндзмараули Марани
Kindzmarauli Kindzmarauli Marani
0,75L | 2600.-

 Киндзмараули Тбилвино
Kindzmarauli Tbilvino
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

Хванчкара Шато Мухрани
Khvanchkara Chateau Mukhrani
0,75L | 3400.-

 Оджалеси Марани
Ojaleshi Marani
150ml | **440.-**
0,75L | 2200.-

ВИНА ДРУГИХ СТРАН

КРАСНЫЕ ВИНА

Other red wine

 Кампо Вьехо Темпранильо
Puоха, Испания Campo Viejo Tempranillo, Rioja, Spain
150ml | **390.-**
0,75L | 1950.-

Кампо Вьехо Резерва
Puоха, Испания Campo Viejo Reserva, Rioja, Spain
0,75L | 2300.-

Кристиан Муэкс Сент-Эмильон
Бордо, Франция Christian Moueix Saint-Emilion Bordeaux, France
0,75L | 3150.-

Вальполичелла
Классико Суперьоре
Домини Венети,
Венето, Италия
*Valpolicella Classsico
Superiore Domini Veneti,
Veneto, Italy*
0,75L | 2350.-

Луиджи Боска
Мальбек,
Мендоса, Аргентина
*Luigi Bosca Malbec,
Mendoza, Argentina*
0,75L | 2550.-

 Бранкотт Истейт
Сауз Айленд
Пино Нуар
Новая Зеландия
*Brancott South Island
Pinot Noir, New Zealand*
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

БЕЛЫЕ ВИНА

Other white wine

 Прадио Приара
Пино Гриджио
Италия
*Pinot Grigio Priara Pradio
Italy*
150ml | 470.-
0,75L | 2350.-

Гави ди Гави
Вилла ла Сколька,
Пьемонт, Италия
*Gavi di Gavi Villa La Scolca,
Piemont, Italy*
0,75L | 2850.-

Шабли
Жан-Марк Брокар,
Бургундия, Франция
*Chablis Jean-Marc Brocard,
Burgundy, France*
0,75L | 2950.-

 Бранкотт Истейт
Мальборо
Совиньон Блан
Новая Зеландия
*Brancott Marlborough
Sauvignon Blanc, New Zealand*
150ml | 390.-
0,75L | 1950.-

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Sparkling wine

Мартини Просекко
Италия
Martini Prosecco, Italy
0,2L | 470.-
0,75L | 2400.-

Мартини Розе
полусухое, Италия
Martini Rose demi-dry, Italy
0,75L | 2350.-

Мартини Асти
полусладкое, Италия
Martini Asti, Italy
0,2L | 820.-
0,75L | 2750.-

ШАМПАНСКОЕ

Champagne

Мумм Кордон Руж
Франция
Mumm Cordon Rouge
0,75L | 5500.-

Моэт и Шандон
Империяль
Франция
Moët & Chandon Imperial
0,2L | 1550.-
0,75L | 5500.-

КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

Fortified wine

Херес Вальдеспино
Амонтильядо
Контрабандиста
Португалия
*Jerez Valdespino Amontillado
Contrabandista*
100ml | 430.-
0,75L | 3225.-

Порто Грэмс Файн Тони
Португалия
Porto Grahams Fine Tawny
100ml | 340.-
0,75L | 2550.-

НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Homemade wine



КУВШИН БЕЛОГО ВИНА

полусухое
*Jar of homemade
semi-dry white wine*

500ml
950.-

КУВШИН КРАСНОГО ВИНА

полусухое
*Jar of homemade
semi-dry red wine*

500ml
950.-



НАШ ПОГРЕБОК

Alcohol tincture

- Перцовая 38⁰ pepper
- Брусничная 18⁰ cranberry
- Облепиховая 18⁰ buckthorn
- Малиновая 40⁰ raspberry
- Лимонная 38⁰ lemon
- Хреновуха 40⁰ horseradish

50ml | 140.-

ВЕРМУТ

Vermouth, Italy

- Мартини Бьянко
Martini Bianco
- Мартини Экстра Драй
Martini Extra Dry
- Мартини Россо
Martini Rosso
- Мартини Розато
Martini Rosato

50ml | 140.- 1L | 2800.-

ПИВО

Beer

РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Draught beer

- Генацвале светлое, Россия
Genatsvale, Russia
300ml | 190.-
500ml | 240.-

- Гиннесс, Ирландия
Guinness, Ireland
250ml | 320.-
500ml | 440.-

- Шпатен Мюнхен Хелл,
Германия
Spaten Munchner Hell, Germany
300ml | 290.-
500ml | 390.-

- Аффлигем Блонд эль, Бельгия
Affligem Blonde Ale, Belgium
500ml | 380.-

ПИВО

Beer

БУТЫЛОЧНОЕ

Bottled beer

- Шофферхоффер
ХефеВайзен, Германия
Schofferhofer Hefeweizen, Germany
0,5L | 380.-
- Майзелс б/алкогольное, Германия
Maisel's Weiss non-alcohol, Germany
0,5L | 280.-

- Хейнекен, Россия
Heineken, Russia
0,33L | 200.-

ВОДКА

Россия | Vodka, Russia

- Мамонт
Mamont
50ml | 255.- 0,7L | 3570.-

- Русский Стандарт
Платинум
Russian Standard Platinum
50ml | 230.- 0,5L | 2300.-

- Белая Березка
White Birch
50ml | 190.- 0,5L | 1900.-

- Белая Березка
Морозная Клюква
White Birch Frosty Cranberry
50ml | 190.- 0,5L | 1900.-

ABSOLUT VODKA®

Швеция | Sweden

- Абсолют
Absolut
50ml | 240.- 0,5L | 2400.-

- Абсолют Пирс
Absolut Pears
50ml | 240.- 0,7L | 3360.-

- Абсолют Курант
Absolut Kurant
50ml | 240.- 0,7L | 3360.-

ВИСКИ

ИРЛАНДСКИЙ

Irish whiskey

- Джемесон Jameson
50ml | 340.- 0,7L | 4760.-

- Джемесон Селект Резерв
Jameson Select Reserve
50ml | 410.- 0,7L | 5740.-

CHIVAS REGAL®

Шотландия | Scotch Whisky

- Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
50ml | 415.- 0,7L | 5810.-

- Чивас Ригал 18 лет
Chivas Regal 18 y.o.
50ml | 760.- 0,7L | 10640.-

ВИСКИ

ШОТЛАНДСКИЙ

Scotch whisky

- Баллантайнс Файнест
Ballantines Finest
50ml | 270.- 0,7L | 3780.-

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Single Malt Scotch whisky

- Гленливет 12 лет
Glenlivet 12 y.o.
50ml | 530.- 0,7L | 7420.-

- Макаллан 12 лет
Шерри Оук
Macallan 12y.o. Sherry Oak
50ml | 650.- 0,7L | 9100.-

- Лагавулин 16 лет
Lagavulin 16 y.o.
50ml | 950.- 0,7L | 14250.-

КОНЬЯК

Франция / *Cognac, France*

Мартель VS *Martell VS*

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

Мартель VSOP *Martell VSOP*

50ml | **530.-** 0,7L | 7420.-

Хеннесси Паради

Hennessy Paradis

50ml | **2500.-** 0,7L | 35000.-

Коньяки из гаммы АРАРАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арарат 5* *Ararat 5 y.o.*

50ml | **250.-** 0,5L | 2500.-

Ахтамар 10 лет

Ahtamar 10 y.o.

50ml | **360.-** 0,5L | 3600.-

Наири 20 лет

Nairi 20 y.o.

50ml | **650.-** 0,5L | 6500.-

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет

Askaneli 8 years

50ml | **265.-** 0,5L | 2650.-

ЧАЧА

Abkhazia

Chacha, Abkhazia

Ачара 45° *Achara 45°*

50ml | **220.-** 0,5L | 2200.-

Ачара Особая 55°

Achara Special 55°

50ml | **220.-** 0,5L | 2200.-

ДЖИН

Gin

Бифитер, Великобритания

Beefeater, UK

50ml | **280.-** 0,7L | 3920.-

ТЕКИЛА

Мексика / *Tequila, Mexico*

Ольмека Бланко

Olmeca Blanco

50ml | **310.-** 0,7L | 4340.-

Ольмека Голд

Olmeca Gold

50ml | **330.-** 0,7L | 4620.-

Ольмека Шоколадная

Olmeca Dark Chocolate

50ml | **330.-** 0,7L | 4620.-

Ольмека Альтос Плата

Olmeca Altos Plata

50ml | **370.-** 0,7L | 5180.-

Ольмека Альтос Репосадо

Olmeca Altos Reposado

50ml | **370.-** 0,7L | 5180.-

КУБИНСКИЙ РОМ

Rum, Cuba

Гавана Клуб Анъехо 3 года

Havana Club Anejo 3 Anos

50ml | **250.-** 0,7L | 3500.-

Гавана Клуб Анъехо

Эспесиаль

Havana Club Anejo Especial

50ml | **280.-** 0,7L | 3920.-

Гавана Клуб Анъехо Резерва

Havana Club Anejo Reserva

50ml | **290.-** 0,7L | 4060.-

Гавана Клуб Анъехо 7 лет

Havana Club Anejo 7 Anos

50ml | **460.-** 0,7L | 6440.-

ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка *Becherovka*

50ml | **260.-** 0,7L | 3640.-

Малибу *Malibu*

50ml | **240.-** 0,7L | 3360.-

Калуа *Kahlua*

50ml | **240.-** 0,7L | 3360.-

Кэролайнз Айриш Крим

Carolans Irish Cream

50ml | **240.-** 0,7L | 3360.-

Ягермейстер *Jagermeister*

50ml | **270.-** 0,7L | 3780.-

АПЕРИТИВ И БИТТЕР

Aperitif and Bitter

Лиле Блан Франция, Lile Blanc

50ml | **210.-** 0,75L | 3150.-

Кампари Италия, Campari Bitter

50ml | **240.-** 0,75L | 3600.-

Аперол Италия, Aperol

50ml | **220.-** 0,7L | 3080.-

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

МАРТИНИ РОЯЛЕ

Martini Royale

300ml | **400.-**

МАРТИНИ ТОНИК

Martini & Tonic

250ml | **320.-**

ГРАНАДЗЕ

Granadze

280ml | **420.-**

ДАЙКИРИ *Daiquiri*

120ml | **330.-**

МОХИТО *Mojito*

300ml | **370.-**

МАЙ ТАЙ *Mai Tai*

350ml | **390.-**

ПИНА КОЛАДА

Pina Colada

300ml | **450.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ

ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | **220.-**

ГРУШЕВЫЙ

ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | **220.-**

ПАРОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

Hookah without tobacco

На воде *On the water* **1100.-**

На молоке *On the milk* **1300.-**

На вине *On the wine* **1500.-**

Чаша из апельсина или яблока

Bowl of oranges or apple **350.-**

Чаша из грейпфрута

Bowl of grapefruit **500.-**

Замена чаши

Replacement bowls

500.-



Данная брошюра
является рекламным
материалом.
Всю интересующую вас
информацию по составу, цене
и пищевой ценности блюд
можно получить
у менеджера