



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



ХИНКАЛИ-ЧАКАПУЛИ (ЯГНЕНКОМ, ТАРХУНОМ И ТКЕМАЛИ В БУЛЬОНЕ)

Khinkali-chakapuli with lamb,
tarkhun and tkemali in broth

285/35/8g | 300.-



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 свиной, сванские или обжаренные в масле)

**+ 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 | **850.-**



~120g | **100.-**



*
Угощаем
гранатовой чачей
только при подаче
в ресторане
*

... 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
Khinkali with veal, stir-fried in oil

 330g | **300.-**

110g | **100.-**




(ЛОСОСЕМ

 *Khinkali with salmon*

360g | **750.-**

120g | **250.-**


(С В А Н С К И Е

с рубленной говядиной
и острым перцем
как принято в грузинских
деревнях

*Svan Khinkali with chopped
beef and hot pepper*

 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 | **1050.-**



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 | 320.-



можем
сделать для вас
и поменьше,

ДЕТСКИЙ, НО ТОЖЕ
АДЖАРСКИЙ

с сыром и
перепелиными
яйцами

*Adjarioan Khachapuri
with cheese and quail eggs*

150g | 250.-



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 | **470.-**



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ "ЧЕТЫРЕ СЫРА"

(сулгуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

370g | **530.-**



МЕГРЕЛЬСКИЙ

ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Mingrelian with double cheese



на одного

250g

320.-



на двоих
(на фото)

420g

390.-



на всех

840g

750.-



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.

ИМЕРЕТІНСЬКИЙ ХАЧАПҮРІ



с сыром сулгуни

Imeretian khachapuri with sulguni cheese

☺ на одного | ☺☺ на двоих | ☺☺☺ на всех

250g | 360g | 720g

280.- | 340.- | 680.-



КУБ ДАРИ СВАНСКИЙ ХАЧАПҮРІ С МЯСОМ



Svan khachapuri with meat



☺ на одного | ☺☺☺ на всех

250g | 500g

340.- | 650.-



ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Penovani with home-made flacky pastry



250g |

280.-





ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!

✎ 😊 Khachapuri on a skewer
220g | 330.-



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

✎ 😊 в форме полумесяца
Gurian Khachapuri
300g | 330.-

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

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

(С ТЕЛЯТИНОЙ)

Chiburekki with veal

(С БАРАНИНОЙ)

Chiburekki with lamb



180g | 290.-



НАШ ЛЮБИМЫЙ

ПИНЁРЛИ

(С ЛОСОСЕМ И
ШПИНАТОМ)

И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

*Pinerli pie with salmon,
spinach and creamy
sauce*



250/50/30g



570.-



360/50/30g

810.-



КУТАБЫ

(С ЗЕЛЕНЬЮ

Qutabs with herbs

(С БАРАНИНОЙ

Meat Qutabs with lamb

(ДОМАШНИМ
СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Qutabs with cheese and herbs

 100g
210.-

 170g
310.-

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 shish kebab

220/225g



850.-



**МЦВА́ДИ
ИЗ СВИНИНЫ**

Pork shish kebab



220/225g



620.-



**МЦВА́ДИ
ИЗ КУРИЦЫ**

Chicken shish kebab



260/225g



520.-



МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb joint shish kebab

260/225g



890.-



МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal shish kebab



220/225g



1050.-



МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues shish kebab



210/225g

950.-



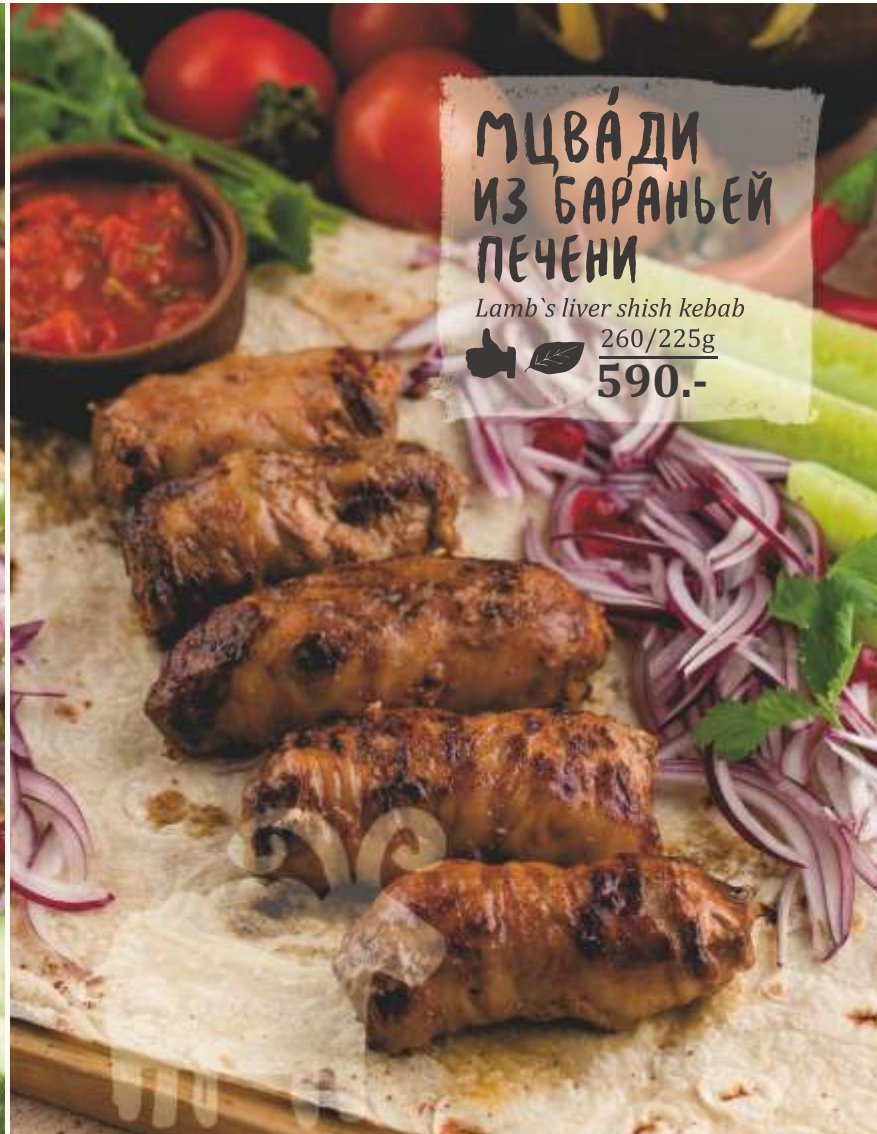
МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver shish kebab



260/225g

590.-



СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
И КУРИЦЫ

Veal and chicken kebab

 160/225g
590.-

ИЗ
БАРАНИНЫ

Lamb kebab

 160/225g
590.-

ИЗ
КУРИЦЫ

Chicken kebab

 160/225g
550.-

ИЗ
КАРТОФЕЛЯ

Potato kebab

 160g
220.-

ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

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

1280/625g

3100.-



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 (УГЛЕЙ)

 *Paprika cooked on coals*
 150/2g
260.-



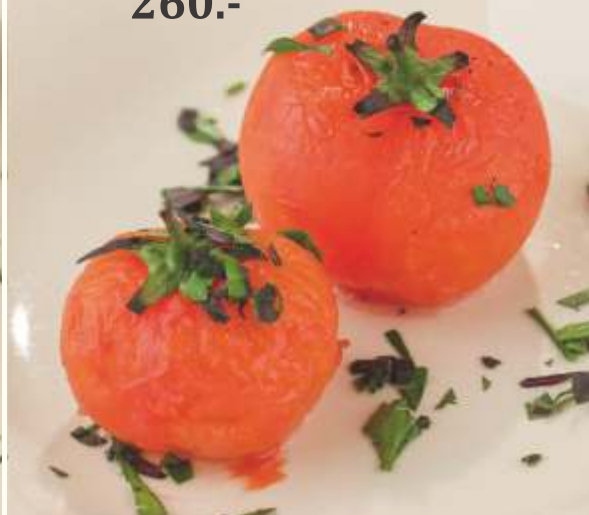
БАКЛАЖАН (УГЛЕЙ)

 *Egg-plant cooked on coals*
 190/2g
360.-



ТОМАТЫ (УГЛЕЙ)

 *Tomatoes cooked on coals*
 200/2g
260.-



БАКЛАЖАНЫ (НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Egg-plant with Nadugi cheese

🌿🍃🍷 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 egg-plant,
tomatoes and sweet pepper seasoned with spicy herbs*



210g | 350.-

БАДРИДЖАНИ

рулетики из баклажанов
с грецкими орехами и
зернами граната

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



200/25g | 470.-

ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Seasonal vegetables



255g | 390.-



САЦИВИ

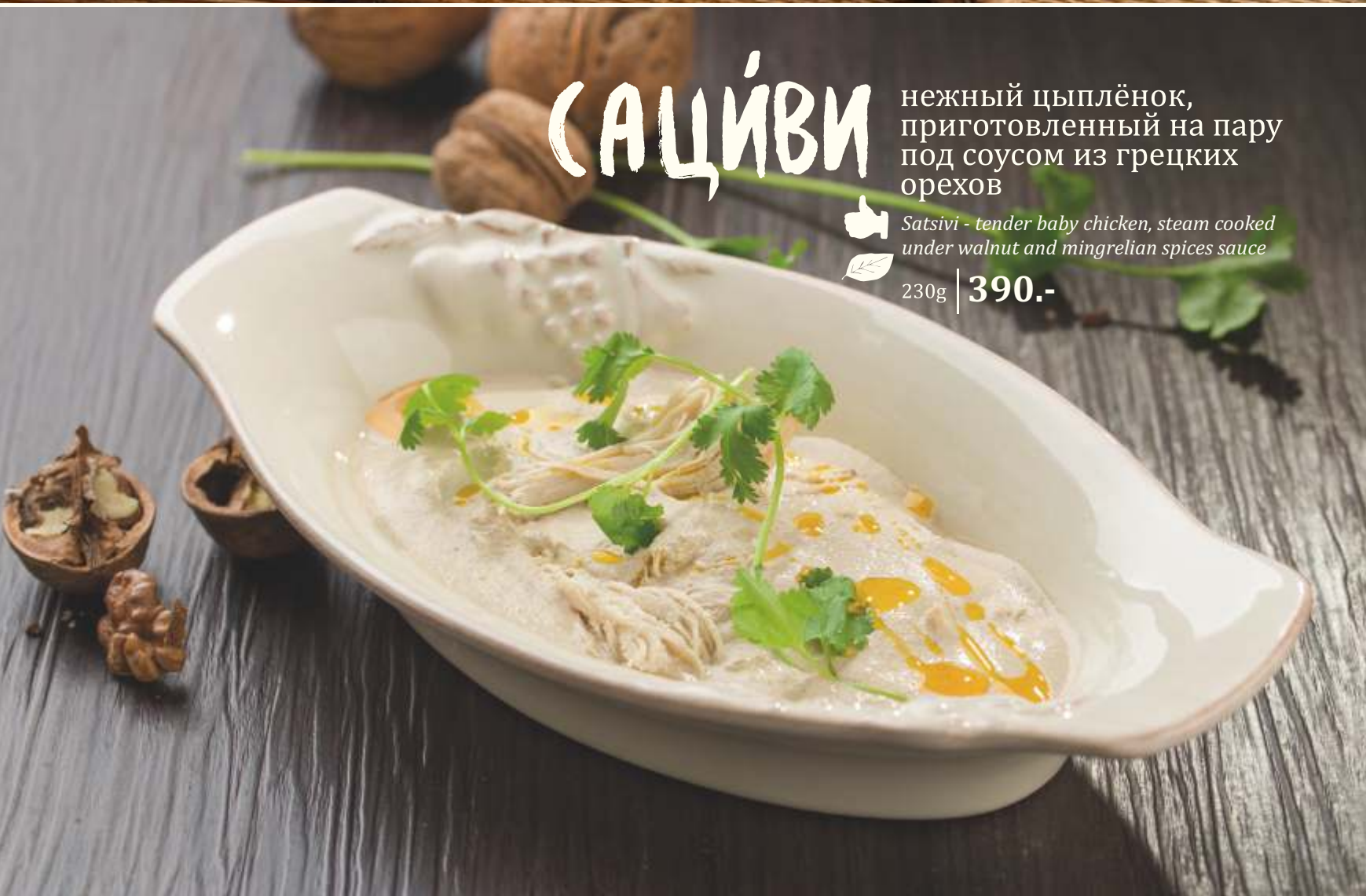
нежный цыплёнок,
приготовленный на пару
под соусом из грецких
орехов



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



230g | 390.-



С МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: *with new 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 | 570.-

Пхали
со свеклой
Pkhali with beetroot



160g | 270.-

Пхали
со шпинатом
Pkhali with spinach



160g | 330.-

Пхали
с фасолью
Pkhali with beans



160g | 320.-

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 | 630.-

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

ДЕЛАЕМ САМИ!

куриный рулет, буженина
и рулет из баранины

*Meat platter: chicken roll,
cold baked pork, lamb roll*

  330/50/20g | 750.-

✶ 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

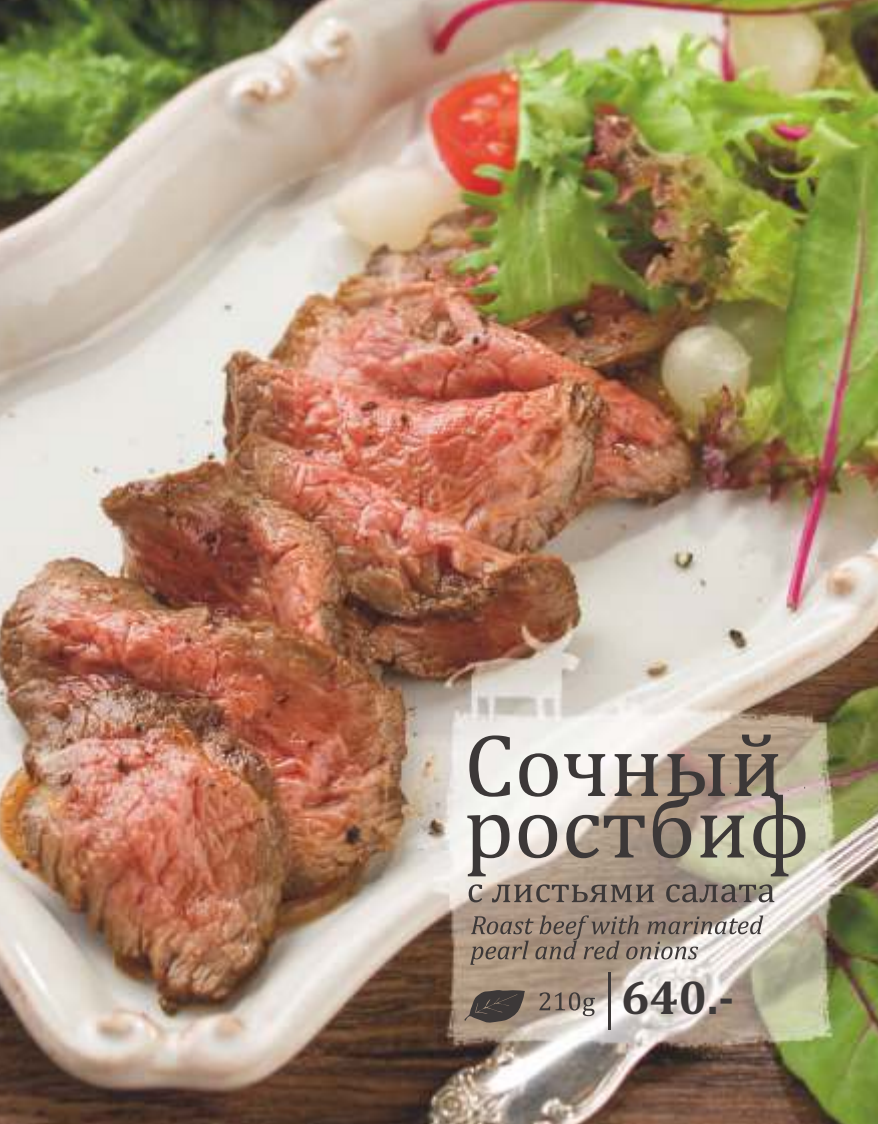
590.-

ЧЕЧИЛ

СУЛУГУНИ
СВЕЖИЙ

СУЛУГУНИ
КОПЧЁНЫЙ

ИМЕРЕТІНСКИЙ



Сочный ростбиф

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

 210g | **640.-**



Рыбная тарелка

лосось слабой соли, муксун
и балык из масляной рыбы
Lightly salted salmon, whitefish, balyk of oil fish

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



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 | **460.-**

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО ШПИНАТОМ,

кинзой и куриной печенью

*Green Spinach and Cilantro Salad
with Fried Chicken Liver
in Svaneti Salt*

160g | 370.-



ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

~~~~~ Salads

# 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 | **480.-**





# 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*

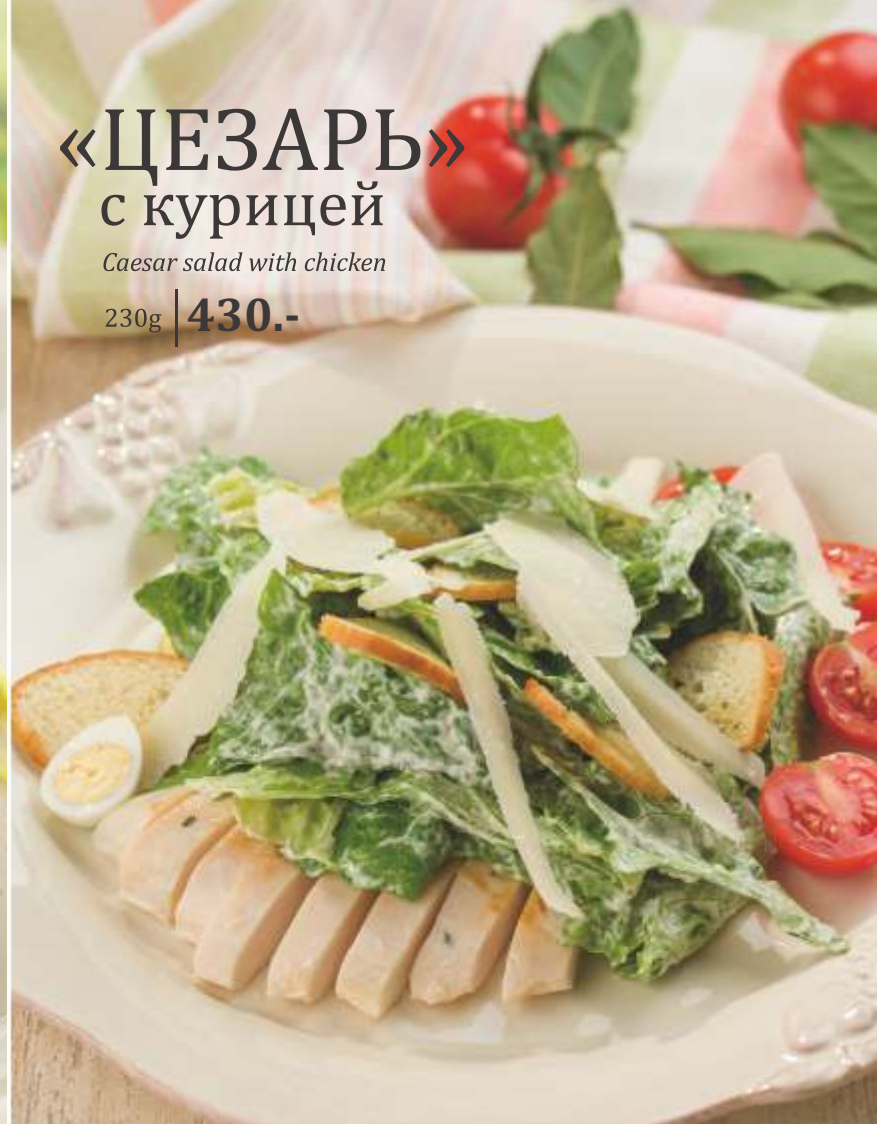
180g | **340.-**



# «ЦЕЗАРЬ» с курицей

*Caesar salad with chicken*

230g | **430.-**



# 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 | 510.-



# ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

*Kamchatka salmon tartare*

 110/80g | 750.-



# "ОЛИВЬЕ" ПО-ЗИМНЕМУ

с перепелиным яйцом

*Olivier salad (Russian salad)  
winter style with quail egg*



140g | 320.-





ГРУЗИНСКИЕ И НЕ ТОЛЬКО,  
НО ОДНОЗНАЧНО  
САМЫЕ ВКУСНЫЕ!

# СУПЫ

~~~~~  
Soups

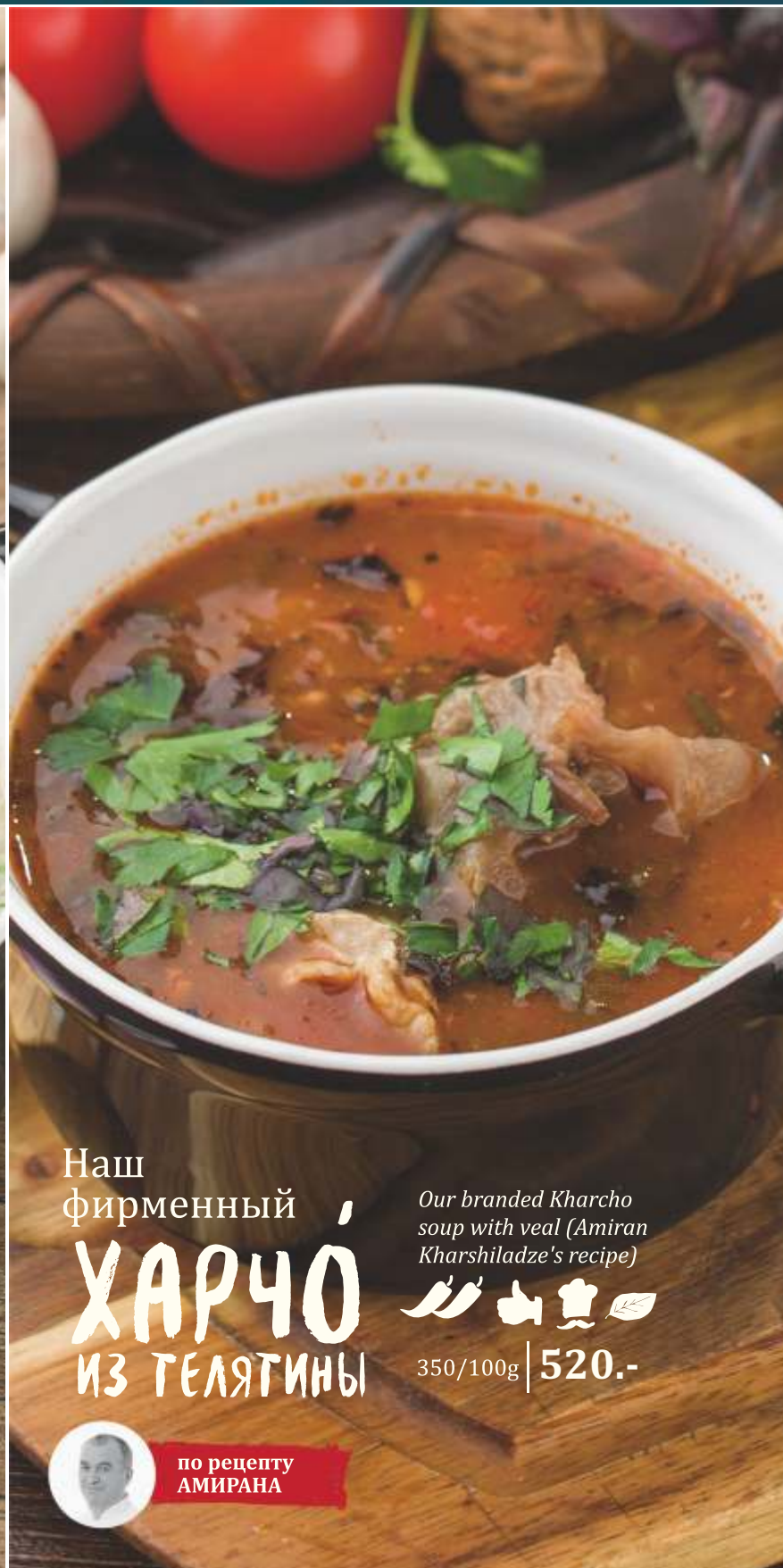


**КУРИНЫЙ
БУЛЬОН**
с мацони и
маленькими
хинкали

Chicken broth
with Matsoni yogurt
and small khinkali



350g | 280.-



Наш
фирменный
ХАРЧО
из телятины

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



350/100g | 520.-



по рецепту
АМИРАНА

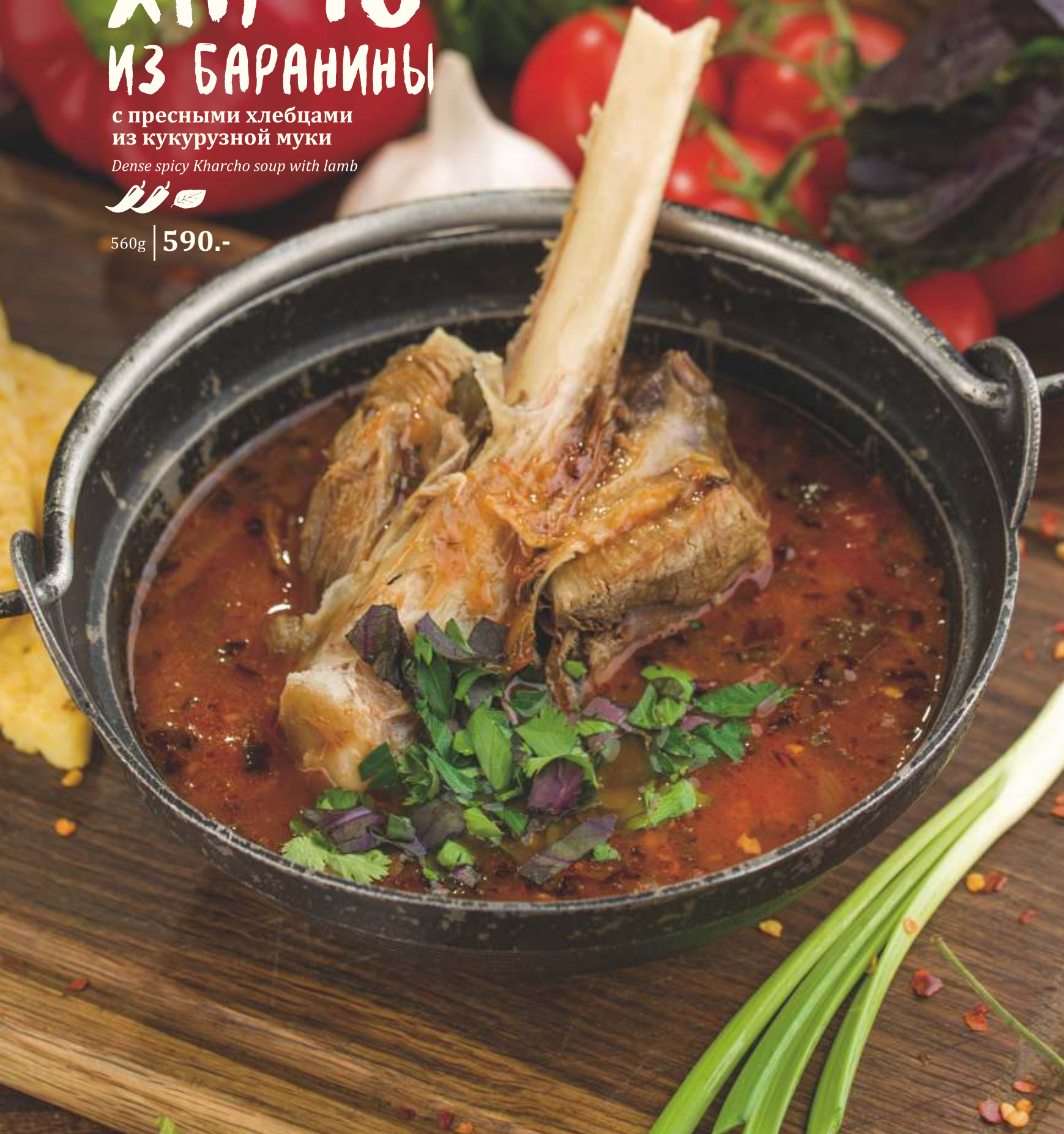
Густой острый
ХАРЧО
ИЗ БАРАНИНЫ

с пресными хлебцами
из кукурузной муки

Dense spicy Kharcho soup with lamb



560g | 590.-





КАХЕТИНСКАЯ, ХАШЛАМА

из телятины,
разваренной с овощами
и ароматными травами

*Kakhetian khashlama with veal,
vegetables and herbs*



450/25g | **590.-**



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
сулгуни

*Pumpkin cream soup
with smoked sulguni
cheese*



290g | **340.-**

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

350/30/140g
550.-

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

520.-

ЧАКАПУ́ЛИ

барашек,
приготовленный
с белым вином,
тархуном и
соусом ткемали

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



330g

730.-

БАРАШЕК (ТОМАТАМИ,

запечённый под
сыром на кеци



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

380g

730.-



ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

подаём с лепёшками
из кукурузной муки
и маринованным
джонджоли

Hot lobio



350g

390.-



ЧАШОШЎЛИ

кусочки молодой
говядины, тушенные
с овощами и
острыми специями

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



300/5g

520.-



ОДЖАХЎРИ

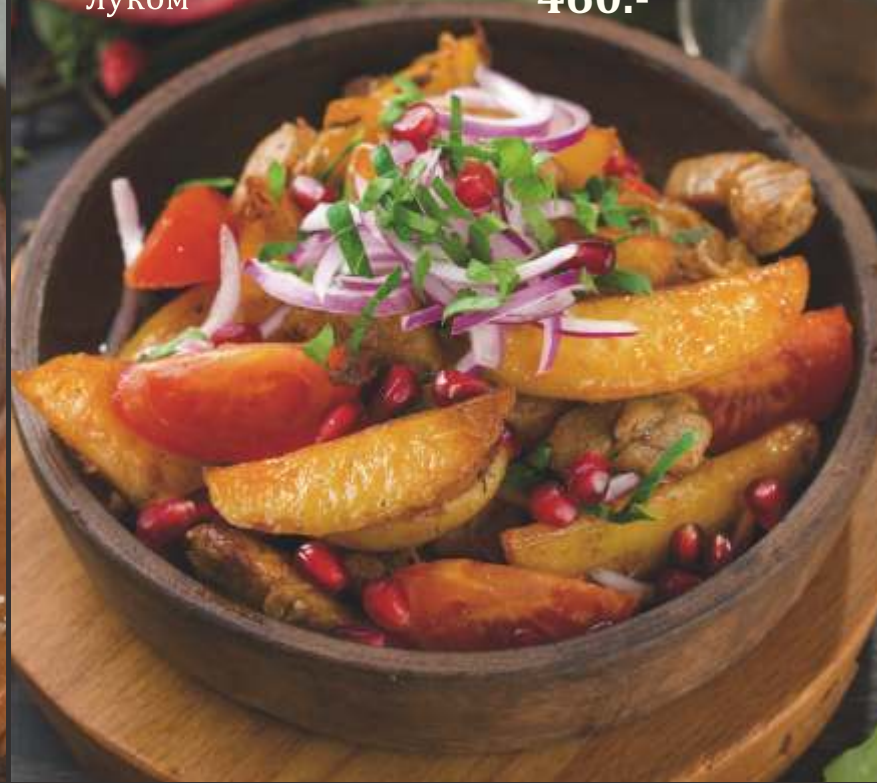
свинина с обжаренным
до золотистого цвета
картофелем, свежей
зеленью, чесноком и
луком

*Ojakhuri - pork stir fried
with potatoes until golden,
fresh herbs, garlic
and onion*



450g

460.-



ЧКМЕРЎЛИ

запечённые
кусочки цыплёнка
с соусом из сливок
и чеснока

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



380g

710.-



ЧАХОХБЎЛИ

кусочки цыплёнка
в густом соусе
из томатов
и пряностей

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



380g

450.-



ТАПАКА

Tapaka

ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем
и ароматными травами

*Chicken tapaka with young potatoes and
aromatic herbs*



210/210/50/45g

720.-



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

450.-

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 | **1150.-**

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Fish and seafood

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 | **230.-**

Брокколи и цветная капуста на пару

*Steamed broccoli
and cauliflower*

160g
190.-

Баклажаны с помидорами и чесноком

*Egg-plant with
tomatoes and garlic*

160g
360.-

Булгур с припущенными томатами

*Bulgur with
stewed tomatoes*

160g
190.-

Молодой картофель с зеленью и чесноком

*New potatoes with
herbs and garlic*

160g
190.-

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 | **80.-**

СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком

*Fresh herbs
with garlic*

50g | **80.-**

ТКЕМАЛИ

из красной
алычи

*Tkemali with
red cherry plum*

50g | **80.-**

ТКЕМАЛИ

из зелёной
алычи

*Tkemali with
green cherry plum*

50g | **80.-**

САЦЕБЕЛИ

из спелых
помидоров

*Satsebeli
with tomatoes*

50g | **80.-**

МАЦОНИ

с чесноком
и зеленью

*Matsoni
with garlic
and herbs*

50g | **80.-**

НАРШАРАБ

из сочных
гранатов

*Narsharab with
pomegranates*

50g | **90.-**

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 СО СПЕЛЫМИ ЯГОДАМИ И СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Fluffy Mille-Feuille with ripe berries and cream

115g | 420.-



ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

с орехами
и мёдом

*Pakhlava - traditional oriental
delicacy with nuts and honey*

85/20g

320.-



ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого
виноградного сока

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

130g | **390.-**



...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



80g

| 280.-



НОВЫЙ!
ОТ ДУШИ

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

с муссом из горького
шоколада и соусом
из терпкой вишни

*Chocolate cake with a delicate mousse
and cherry sauce*

130/30g | 270.-



ЧИЗКЕЙК ПО-НОВОМУ

с белым шоколадом,
малиновым сорбе
и ягодным соусом

*Cheesecake with white chocolate
raspberry sorbet and berry sauce*

100/30/10g | **320.-**

НОВЫЙ!
ОТ ДУШИ



и, конечно,

ТИРАМИСУ

Tiramisu

130g | **280.-**

МАЦОНИ

с лесным мёдом

Matsoni with forest honey

 $\frac{240g}{240.-}$

ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСА ОТ БАБУШКИ НАНИ

*Grandmother's Nani
chocolate sausage*

 120g | 320.-

A close-up photograph of three sorbet balls on a white plate. One ball is bright red, another is dark purple, and a third is light green. They are garnished with fresh strawberries, blueberries, raspberries, and a sprig of mint. The balls are surrounded by a bed of golden-brown crushed nuts.

Сезонные СОРБЕ

Seasonal sorbets

100g | **160.-**

A close-up photograph of a scoop of vanilla ice cream in a clear glass dish. The ice cream is studded with dried apricots, prunes, and walnuts. It is garnished with a sprig of mint and a piece of wafer. The background is a blurred green wooden surface.

Сливочное

МОРОЖЕНОЕ

С КУРАГОЙ, ЧЕРНОСЛИВОМ
И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Ice cream with dried apricots,
prunes and walnut*

90/10g | **150.-**

КОФЕ Coffee

Вы можете заказать
любой кофе без кофеина!

Эспрессо *Espresso* 40^{ml} | **160.-**

Американо *Americano* 120^{ml} | **180.-**

Капучино *Cappuccino* 200^{ml} | **230.-**

Кофе по-ирландски
Irish coffee 180^{ml} | **350.-**

Кофе по-восточному
с домашним рахат-лукумом
*Oriental style coffee with
home-made rahat lokum*
50/30/100^{ml} | **280.-**

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} | **300.-**

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} | **350.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

СОК Fresh squeezed juices

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

Ананас *Pineapple* 250^{ml} | **400.-**

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

Груша *Pear* 250^{ml} | **350.-**

Морковь *Carrot* 250^{ml} | **200.-**

Яблоко *Apple* 250^{ml} | **250.-**

БЕЛАЯ
ТУТА

КИЗИЛ

БЕЛАЯ
ЧЕРЕШНЯ

ГРЕЦКИЙ
ОРЕХ

ЧЕРНАЯ
ТУТА

ИНЖИР

АЙВА

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} | **210.-** 1100^{ml} | **630.-**

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} | **120.-** 1000^{ml} | **480.-**

КОМПОТЫ

Compotes

из сухофруктов
dried fruits

из яблока и крыжовника
apple and gooseberry

из вишни *cherry*

250^{ml} | **110.-** 1000^{ml} | **440.-**

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural
mineral water*

Боржоми *Borjomi*
500^{ml} | **330.-**

Родники Саирме
Springs Sairme
500^{ml} | **310.-**

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

Кока-кола,
тоник Швепс
Coca-Cola, Schweppes
250^{ml} | **190.-**

ПАЛАВАНИ САПЕРАВИ
КВЕВРИ

Palavani Saperavi Qvevri

150ml | 600.-

750ml | 3000.-

ПАЛАВАНИ МУКУЗАНИ

Palavani Mukuzani

150ml | 540.-

750ml | 2700.-

ПАЛАВАНИ РКАЦИТЕЛИ
КВЕВРИ

Palavani Rkatsiteli Kvevri

750ml | 3200.-

ПАЛАВАНИ
РКАЦИТЕЛИ

Palavani Rkatsiteli

150ml | 510.-

750ml | 2550.-

БЕСИНИ РОЗЕ
п/сух

Besini Rose, semi-dry

150ml | 540.-

750ml | 2700.-



ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

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

БЕЛЫЕ ВИНА *White wine* ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*

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

 Цинандали Бесини
Tsinandali Besini
150ml | **510.-** 
0,75L | 2550.-

Цинандали
Братья Асканели
Tsinandali Askaneli Brothers
0,75L | 2350.-

 Цинандали Иверия
Tsinandali KTW Iveria
150ml | **500.-**
0,75L | 2500.-

Цинандали Табла
Tsinandali Tabla
0,75L | 2400.-

РКАЦИТЕЛИ *Rkatsiteli*

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

 Ркацители-Мцване Элибо
Rkatsiteli-Mtsvane Elibo
150ml | **470.-**
0,75L | 2350.-

 Ркацители Метехи
Rkatsiteli Metekhi
150ml | **510.-**
0,75L | 2550.-

 Ркацители Квеври
Артвайн Асканелли
Rkatsiteli Qvevri Artwine Askaneli
150ml | **650.-**
0,75L | 3250.-

 Ркацители Палавани
Rkatsiteli Palavani
150ml | **510.-**
0,75L | 2550.-

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

УНИКАЛЬНЫЕ И РЕДКИЕ СОРТА *Unique white wines of Georgia*

 Твиши Милдиани
полусладкое
Tvishi Mildiani semi-sweet
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

Хихви Киндзмараули
Марани
Khikhvi Kindzmarauli Marani
0,75L | 2850.-

Чхавери
Артвайн Асканелли
Chhaveri Artwine Askanelli
0,75L | 3100.-

 Гурджаани Алаверди
Gurjaani Alaverdi
150ml | **500.-**
0,75L | 2500.-

РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

Бесини Розе полусухое
Besini Rose semi-dry
150ml | **540.-**
0,75L | 2700.-

КРАСНЫЕ ВИНА *Red wine*

САПЕРАВИ *Saperavi*

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

 Саперави Элибо
Saperavi Elibo 
150ml | **560.-**
0,75L | 2800.-

 Саперави
Квеври Палавани
Saperavi Kvevri Palavani
150ml | **600.-**
0,75L | 3000.-

 Саперави Бесини
Saperavi Besini
150ml | **550.-**
0,75L | 2750.-

 Саперави Виниверия
Saperavi Winiveria
150ml | **640.-**
0,75L | 3200.-

 Саперави Сабадо
Saperavi Sabado Classic
150ml | **580.-**
0,75L | 2900.-

МУКУЗАНИ

Mukuzani

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

 Мукузани Палавани
Mukuzani Palavani
150ml | **540.-**
0,75L | **2700.-**

 Мукузани Виниверия
Mukuzani Winiveria
150ml | **680.-**
0,75L | **3400.-**

Мукузани
Киндзмараули Марани
Mukuzani Kindzmarauli Marani
0,75L | **2900.-**

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

 Мукузани Иверия
Mukuzani KTW Iveria
150ml | **540.-**
0,75L | **2700.-**

**Знаменитые
полусладкие:
КИНДЗМАРАУЛИ,
ОДЖАЛЕШИ,
ХВАНЧКАРА**
*Famous semi-sweet
wines: Kindzmarauli,
Ojaleshi, Khvanchkara*

 Киндзмараули Алаверди
Kindzmarauli Alaverdi
150ml | **520**
0,75L | **2600.-**

Киндзмараули Милдиани
Kindzmarauli Mildiani
0,75L | **3000.-**

 Киндзмараули
Джорджиан Вайн
Kindzmarauli Georgian Wine
150ml | **540.**
0,75L | **2700.-**

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

 Хванчкара Марани
Khvanchkara Marani
150ml | **720.-**
0,75L | **3600.-**

 Оджалеси Марани
Ojaleshi Marani
150ml | **500.-**
0,75L | **2500.-**

ВИНА ДРУГИХ СТРАН

КРАСНЫЕ ВИНА *Other red wine*

Вальполичелла
Классико
Домини Венети,
Венето, 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.-**

 Бранкотт Эстейт
Мальборо Совиньон Блан
Новая Зеландия
*Brancott Marlborough
Sauvignon Blanc, New Zealand*
150ml | **660.-**
0,75L | **3300.-**

РОЗОВЫЕ ВИНА *Other rose wine*

Пино Нуар Бон
Драй Райхсрат фон Буль,
Пфальц, Германия
*Pinot Noir Bone Dry Reichsrat
von Buhl, Pfalz, Germany*
0,375L | **1600.-**

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.-**

Моэт 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 Грэмс Файн Тони

Португалия

Porto Grahams Fine Tawny,

Portugal

100ml | **520.-**

0,75L | **3900.-**

НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Homemade wine



КУВШИН БЕЛОГО ВИНА

Jar of homemade

white wine

150ml | **360.-**

0,5L | **1200.-**

КУВШИН КРАСНОГО ВИНА

Jar of homemade

red wine

150ml | **360.-**

0,5L | **1200.-**



ВЕРМУТ

Италия
Vermouth, Italy
Мартини Бьянко
Martini Bianco

Мартини Фиеро
Martini Fiero

Мартини Россо
Martini Rosso

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

ПИВО

Beer
РАЗЛИВНОЕ
ПИВО
Draught beer

Генацвале, светлое, Россия
Genatsvale, Russia
300ml | **200.-**
500ml | **260.-**

Генацвале, темное, Россия
Genatsvale, Russia
300ml | **200.-**
500ml | **260.-**

Литовел Премиум, Чехия
Litovel Premium, Czech Republic
300ml | **250.-**
500ml | **390.-**

ГРУЗИНСКОЕ ПИВО

Georgian beer
Натахтари, светлое
Natakhtari
500ml | **450.-**

Казбеги Портер, темное
Kazbegi Porter
500ml | **450.-**

ПИВО

Beer
БУТЫЛОЧНОЕ
Bottled beer
Майзелс Вайс
безалкогольное, Германия
Maisel's Weisse non-alcohol, Germany
0,5L | **420.-**

Майзелс Вайс
Ориджинал, Германия
Maisel's Weiss Original, Germany
0,5L | **450.-**

Стелла Артуа
безалкогольное, Россия
Stella Artois, Russia
0,44L | **360.-**

ВОДКА

Vodka
Грей Гуз Ориджинал,
Франция
Grey Goose Original, France
50ml | **350.-** 0,7L | 4900.-

Белуга Нобл, Россия
Beluga Noble, Russia
50ml | **320.-** 0,5L | 3200.-

Русский Стандарт
Платинум, Россия
Russian Standard Platinum,
Russia
50ml | **250.-** 0,5L | 2500.-

Русский Стандарт
Ориджинал, Россия
Russian Standard Original, Russia
50ml | **230.-** 0,5L | 2300.-

ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

Irish whiskey
Джемесон Jameson
50ml | **470.-** 0,7L | 6580.-

CHIVAS REGAL®

Шотландия
Чивас Ригал 12 лет
Chivas Regal 12 y.o.
50ml | **590.-** 0,7L | 8260.-

ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

Scotch whisky
Дюарс Уайт Лэйбл
Dewar's White Label
50ml | **350.-** 0,7L | 4900.-
Дюарс Кариббиан Смуз 8 лет
Dewar's 8 y.o. Caribbean Smooth
50ml | **430.-** 0,7L | 6020.-

Дюарс 15 лет
Dewar's 15 y.o.
50ml | **540.-** 0,75L | 8100.-

Баллантайнс 7 лет
Бурбон Финиш
Ballantines 7 y.o. Bourbon Finish
50ml | **430.-** 0,7L | 6020.-

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Single Malt Scotch whisky
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.-** 0,7L | 17500.-

Бруклади 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 | 410.-

500ml | 4100.-

Асканели
Премиум
Askaneli Premium

50ml | 410.-

700ml | 5740.-

Асканели
Платинум
Askaneli Platinum

50ml | 280.-

500ml | 2800.-

Асканели
Голд
Askaneli Gold

50ml | 280.-

500ml | 2800.-



КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Мартель VS

Martell VS

50ml | **600.-** 0,5L | 6000.-

Барон Отард VSOP

Baron Otard VSOP

50ml | **710.-** 0,7L | 9940.-

Реми Мартан VSOP

Rémy Martin VSOP

50ml | **780.-** 0,5L | 7800.-

Коньяки из гаммы АРАРАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арарат 5* Ararat 5 y.o.

50ml | **300.-** 0,5L | 3000.-

Арарат Абрикос

Ararat Apricot

50ml | **330.-** 0,5L | 3300.-

Арарат Кофе

Ararat Coffee

50ml | **330.-** 0,5L | 3300.-

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет

Askaneli 8 years

50ml | **320.-** 0,5L | 3200.-

ЧАЧА

Грузия

Chacha, Georgia

Асканели Платинум 40°

Askaneli Platinum 40°

50ml | **280.-** 0,5L | 2800.-

Асканели Голд 40°

Askaneli Gold 40°

50ml | **280.-** 0,5L | 2800.-

Асканели Премиум 45°

Askaneli Premium 45°

50ml | **410.-** 0,7L | 5740.-

Асканели Премиум

Саперави Мускат

Askaneli Premium Saperavi Muscat

50ml | **410.-** 0,5L | 4100.-

ДЖИН

Gin

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

Bombay Sapphire

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

ТЕКИЛА

Мексика / Tequila, Mexico

Ольмека Бланко

Olmeca Blanco

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

РОМ

Мексика

Rum, Mexico

Бакарди Карта Бланка

Bacardi Carta Blanca

50ml | **300.-** 0,7L | 4200.-

Бакарди Спайсд

Bacardi Spiced

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

Бакарди Аньехо 4

Bacardi Anejo 4

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

ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

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

Ягермайстер Jagermeister

50ml | **360.-** 0,7L | 5040.-

БИТТЕР

Bitter

Мартини Ризерва Биттер

Martini Riserva Bitter

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

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

МАРТИНИ
ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero & Tonic

225ml | **390.-**

БОМБЕЙ-ТОНИК

Bombay & Tonic

150ml | **450.-**

МАРТИНИ НЕГРОНИ

Martini Negroni

90ml | **400.-**

БАКАРДИ
КВАТРО ХАЙБОЛЛ

Bacardi Quatro Highball

155ml | **450.-**

ГРЕЙ ГУЗ ФИЗЗ

Grey Goose Fizz

150ml | **400.-**

ДЮАРС ИМБИРНЫЙ
ХАЙБОЛЛ

Dewar's Ginger Highball

150ml | **400.-**

СПРИТЦ

Spritz

300ml | **450.-**

МАРГАРИТА

Margarita

100ml | **350.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | **480.-**

ДЖОРДЖИЯ

Georgia

200ml | **420.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | **350.-**

ГРУШЕВЫЙ
ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | **350.-**