

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 ХИНКАЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

Khinkali

ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ -

ХАГУНА

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 С ЯГНЕНОМ, 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 С БАРАШКОМ

 Lamb Alazani khinkali
360g | 300.-
 120g | 100.-


С ГЕЛЯТИНОЙ 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.
Междуд прочим, прошлогодний рекорд —
10 штук всего за 29 секунд!



С ГЕЛЯТИНОЙ

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 тысячи
чи башен» населяют
свободолюбивые
сваны. Они говорят
на старинном
бесписьменном языке
и готовят блюда
по особым семейным
рецептам.

ХАЧАПУРИ

и другая домашняя выпечка,
которые с радостью готовят для вас

Home-
made
pastry

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 | 1200.-



} 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 нежкую 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 “ЧЕГЫРЕ СЫРА”

(сулугуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

370g | 590.-



МЕГРÉЛЬСКИЙ ХАЧАПУРИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ

Double cheese Mingrelian Khachapuri

☺☺ на двоих
(на фото)

420g

450.-

☺☺☺ на всех

840g

830.-



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

ИМЕРЕТИЙСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром сулугуни

Sulguni cheese Imeretian Khachapuri

☺ на двоих

360g

370.-

☺ на всех

720g

730.-



КУБДАРИ

(СВАНСКИЙ ХАЧАПУРИ
С МЯСОМ)



Kubdari - Svan meat khachapuri

☺ на одного

250g

370.-

☺ на всех

500g

720.-



ПЕНОВÁНИ

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 сырный
пирог, внутри которого спрятана начинка из
мягкого имеретинского сыра и кусочков
сваренного вкрутую яйца.

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

С ГЕЛЯТИНОЙ

Veal crispy chebureki

С БАРАНИНОЙ

Lamb crispy chebureki



180g | 290.-



НАШ ЛЮБИМЫЙ

ПИНÉРЛИ
С ЛОСОСЕМ И
ШПИНАТОМ
И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

*Pinerli with salmon,
spinach and creamy
sauce filling*



250/50/30g
790.-



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

КУТАБЫ

(ЗЕЛЕНЬЮ)

Kutabs stuffed with herbs

(БАРАНИНОЙ)

Kutabs stuffed with lamb

(ДОМАШНИМ СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ)

Kutabs stuffed with cheese and herbs

 100g
230.-

 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.



МЦВАДИ

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!

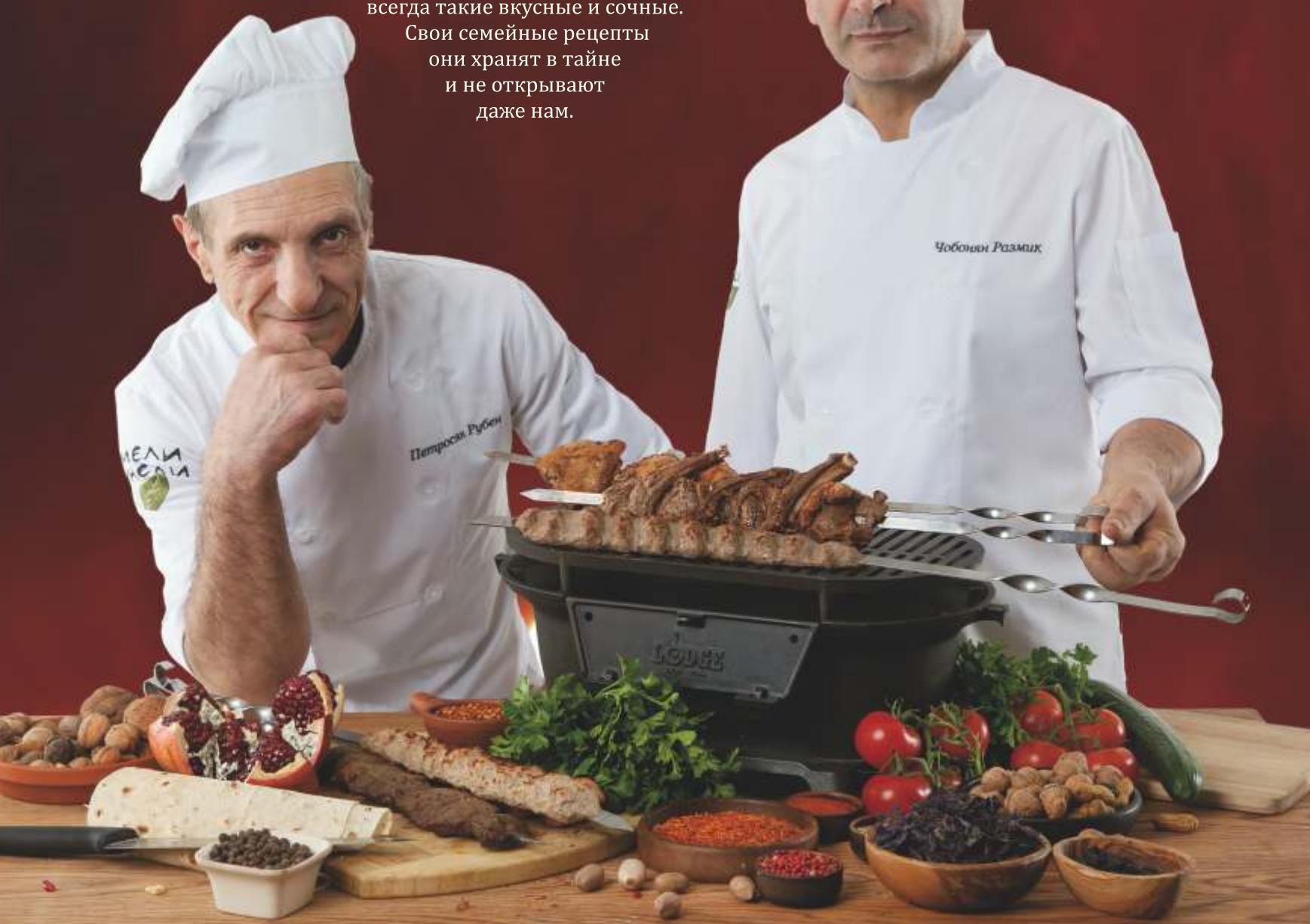
РУБЕН и РАЗМИК

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.

Чобаниан Размик





МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА

Lamb kebab
220/210g
940.-



МЦВАДИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork kebab

220/210g
  690.-



МЦВАДИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken kebab

260/210g
  580.-



МЦВÁДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb on the bone kebab

260/210g
980.-



МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal kebab

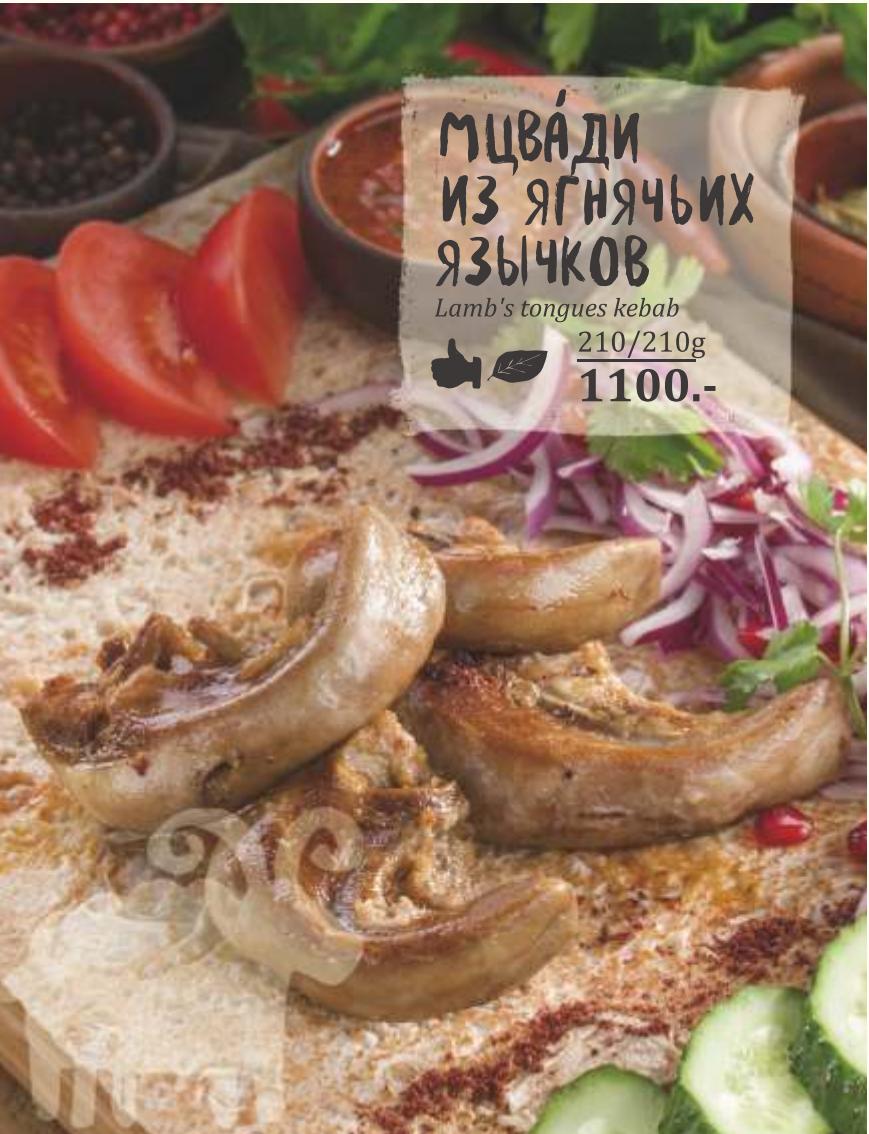
220/210g
1200.-



МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab

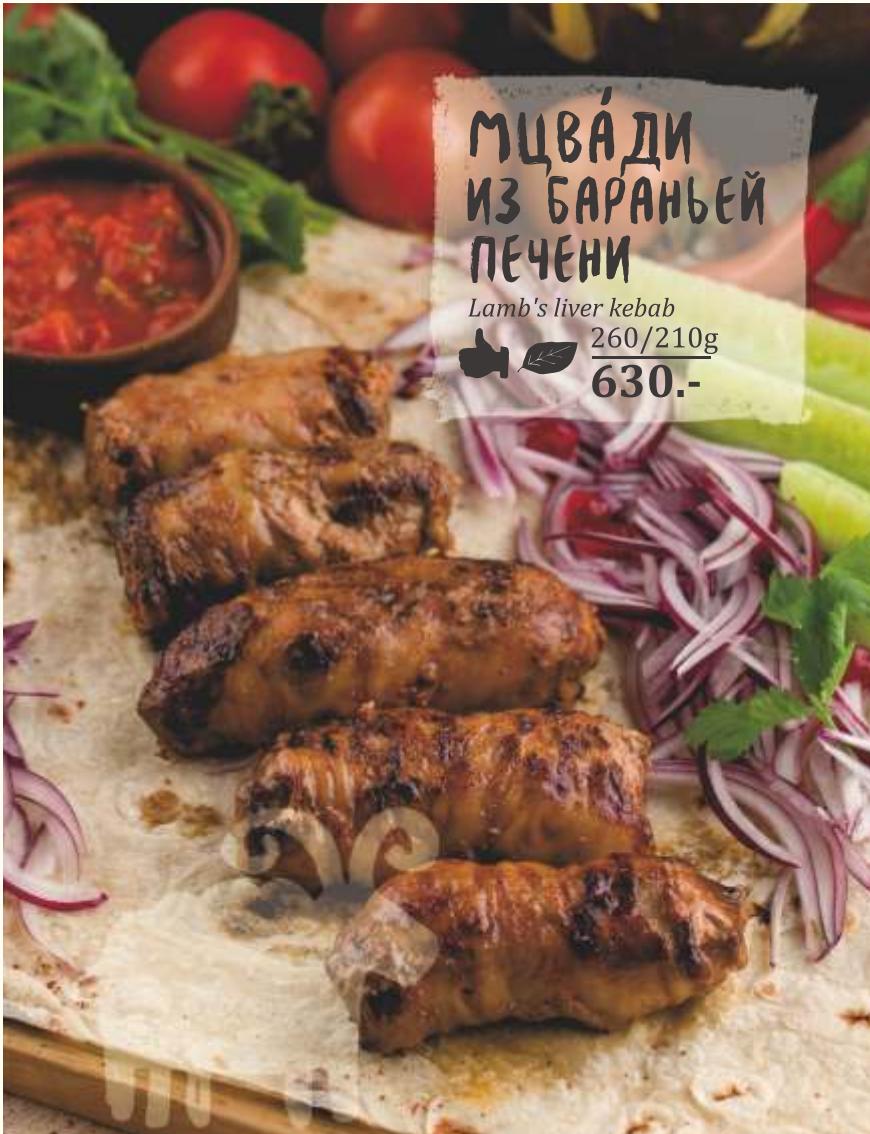
210/210g
1100.-



МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab

260/210g
630.-



СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ

ИЗ ГЕЛЯТИНЫ
И КУРИЦЫ

Minced Veal and chicken kebab

160/210g
670.-

ИЗ
БАРАНИНЫ

Minced Lamb kebab

160/210g
670.-

ИЗ
КУРИЦЫ

Minced Chicken kebab

160/210g
670.-

ИЗ
КАРТОФЕЛЯ

Mashed Potato kebab

160g
220.-

ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

Sevan sturgeon kebab

140/185/30g | **1900.-**



ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ
И 2 КЕБАБОВ
(О 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
3500.-

ВКУСНО.
ЩЕДРО.
ВЫГОДНО!



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

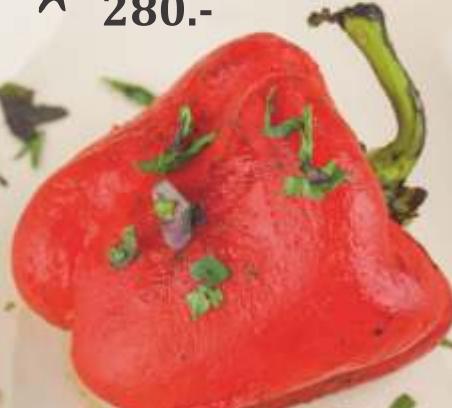
leaf 🧑 250/75g | 450.-

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

ПАПРИКА С ЧГЛЕЙ

Paprika cooked on coals

150/2g
280.-



БАКЛАЖАН С ЧГЛЕЙ

Eggplant cooked on coals

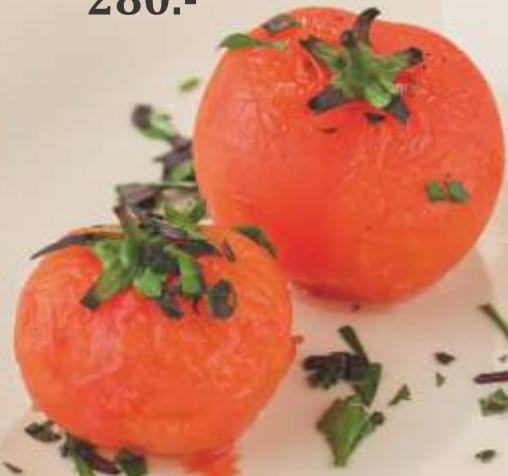
190/2g
360.-



ТОМАТЫ С ЧГЛЕЙ

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 appetizers*

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.-



ГАРЕЛКА 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.-



(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 | 620.-

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 | 850.-

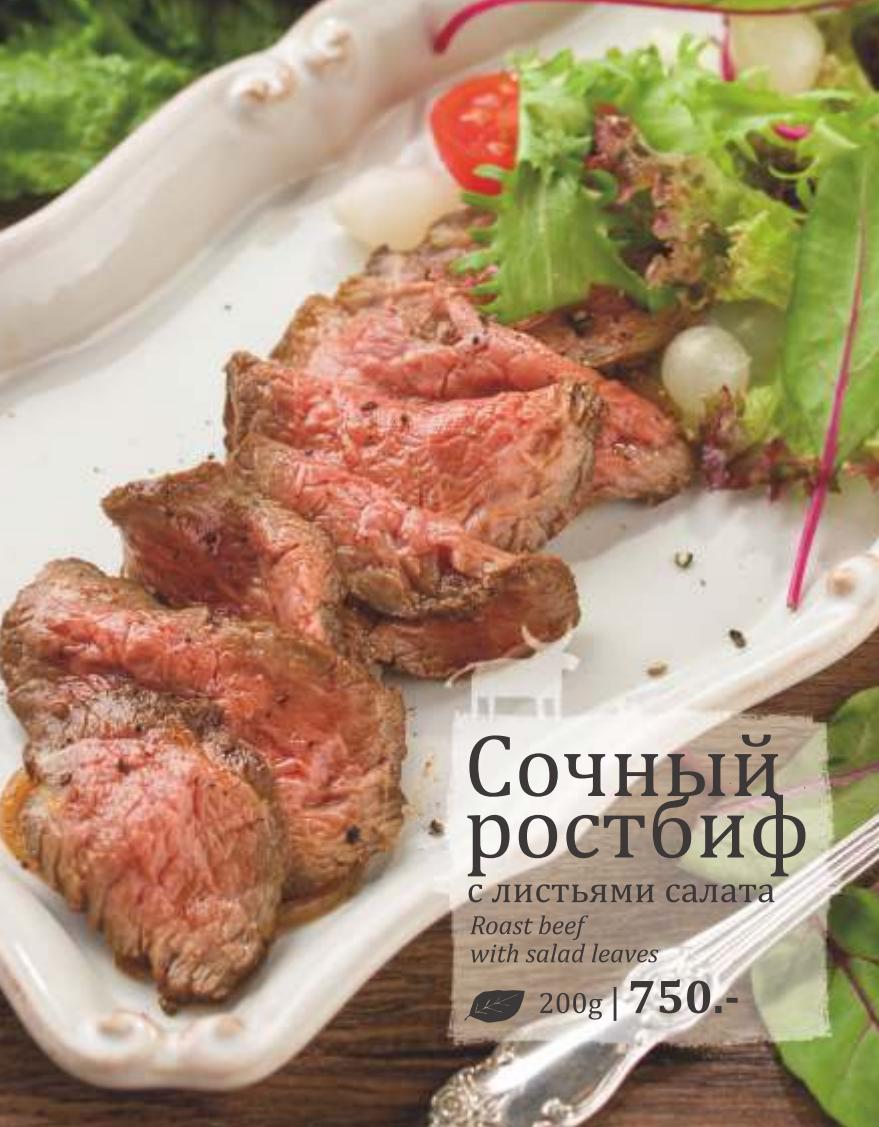
ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ, БЕЗ КОТОРЫХ ПРАЗДНИК – НЕ ПРАЗДНИК

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

*HOMEMADE CHEESE ASSORTMENT:
FRESH AND SMOKED SULGUNI,
IMERETIAN CHEESE AND CHECHIL CHEESE*

220/170g
650.-





Сочный ростбиф

с листьями салата

*Roast beef
with salad leaves*

200g | 750.-



Рыбная тарелка

лосось слабой соли, муксун
и балык из масляной рыбы

Lightly salted salmon, muksun and salted and dried butterfish

210/90g | 1350.-



Сельдь слабого посола

с тёплым картофелем

Lightly salted herring served with warm potatoes

240g | 330.-



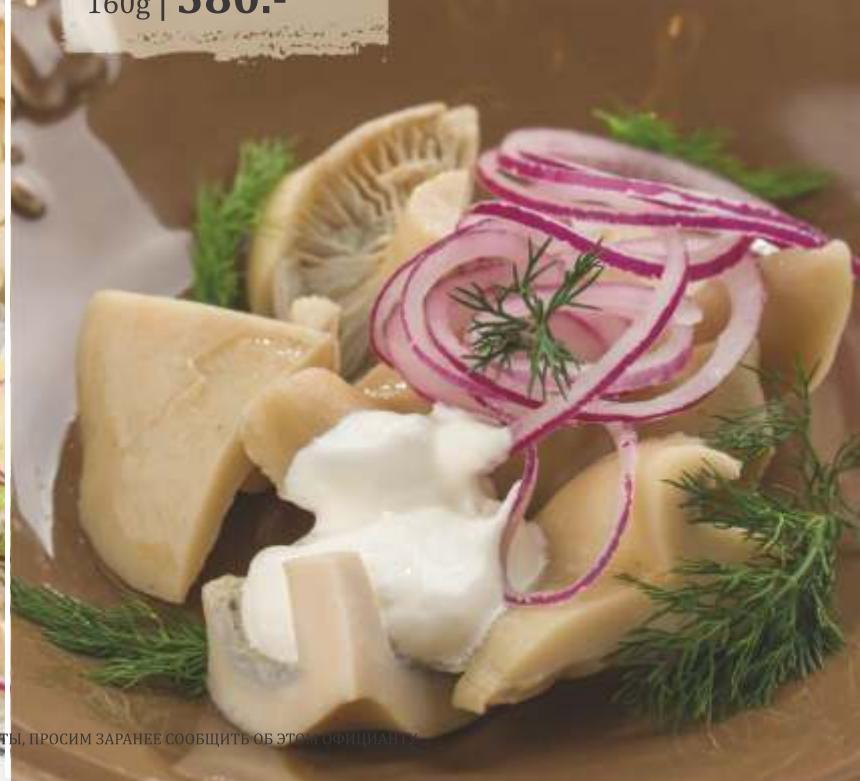
Белые грузди

с луком и сметаной

*Ural peppery milk caps mushrooms
with onion and sour-cream*



160g | 580.-



ТБИЛИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables
and walnut dressing*



255g | 450.-



ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ ~~~~~ Salads

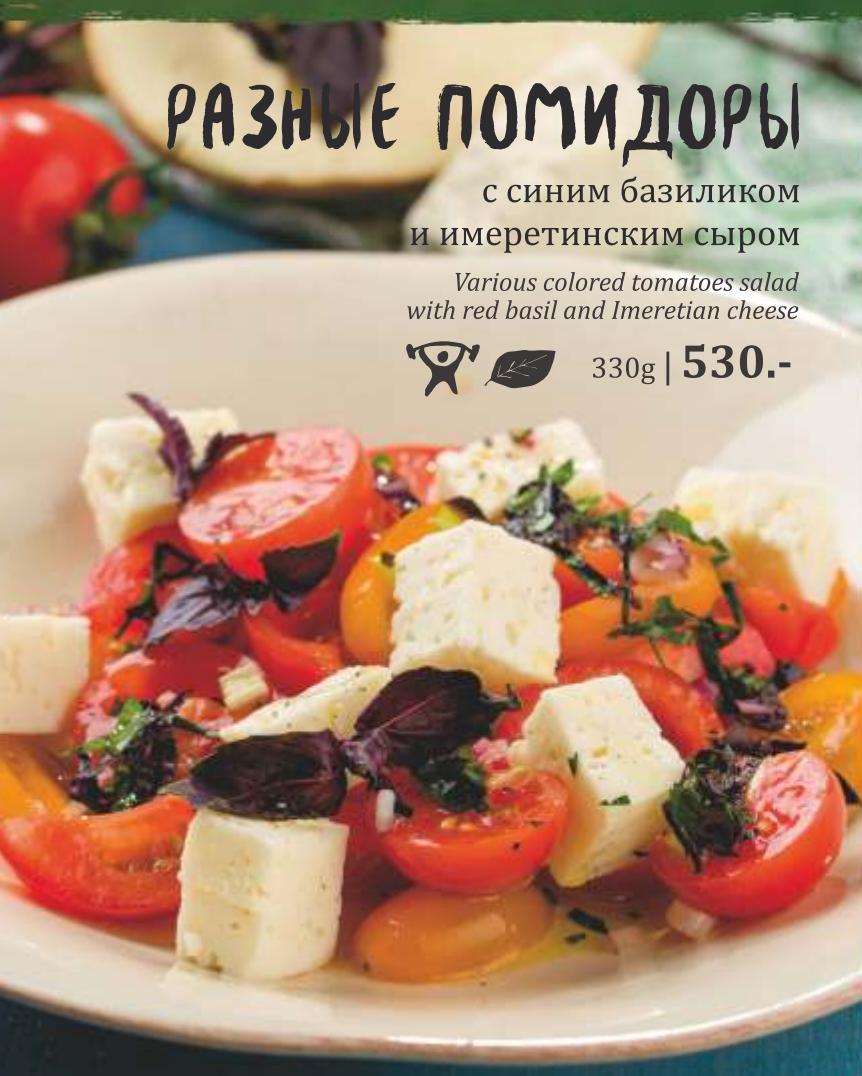
РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

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 ХРУСТАЩИМ ЛОСОСЕМ

молодым картофелем
и гебжалия

*Salad with crispy salmon,
baby potatoes and gebzhalia*

200g | 820.-



ЗЕЛЕНИЙ 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

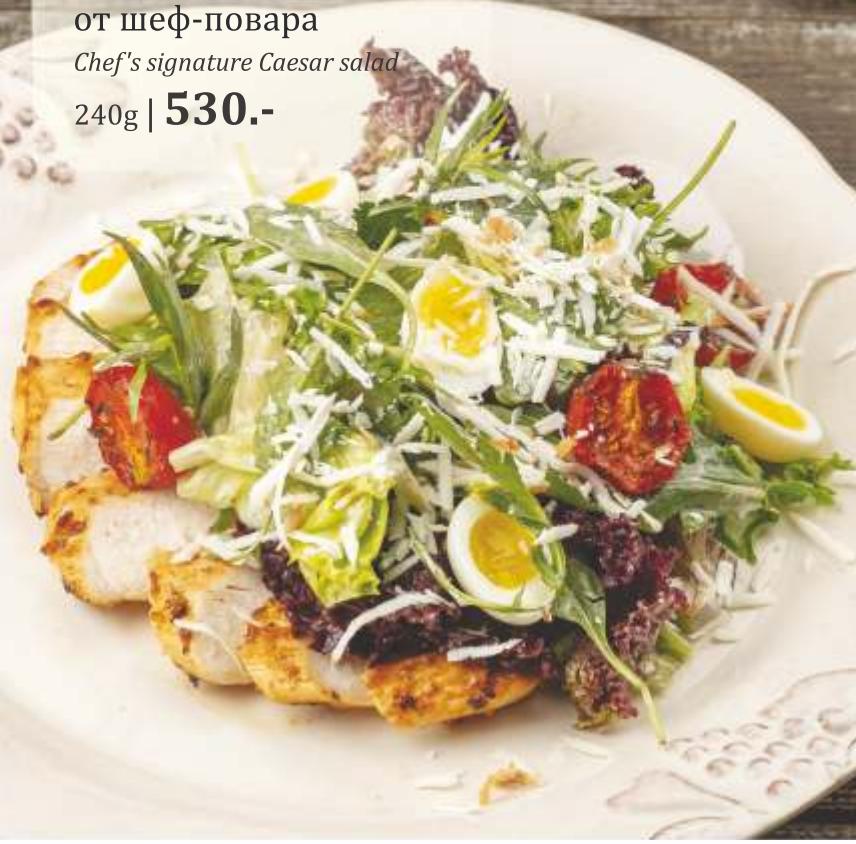
240g | 510.-



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 телячим 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 | 860.-



“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  
хинкали

*Chicken broth  
with Matsoni yogurt  
and small khinkali*



350g | 350.-



Наш  
фирменный  
**ХАРЧО**  
из говядины

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



350/80g | 660.-



по рецепту  
АМИРАНА

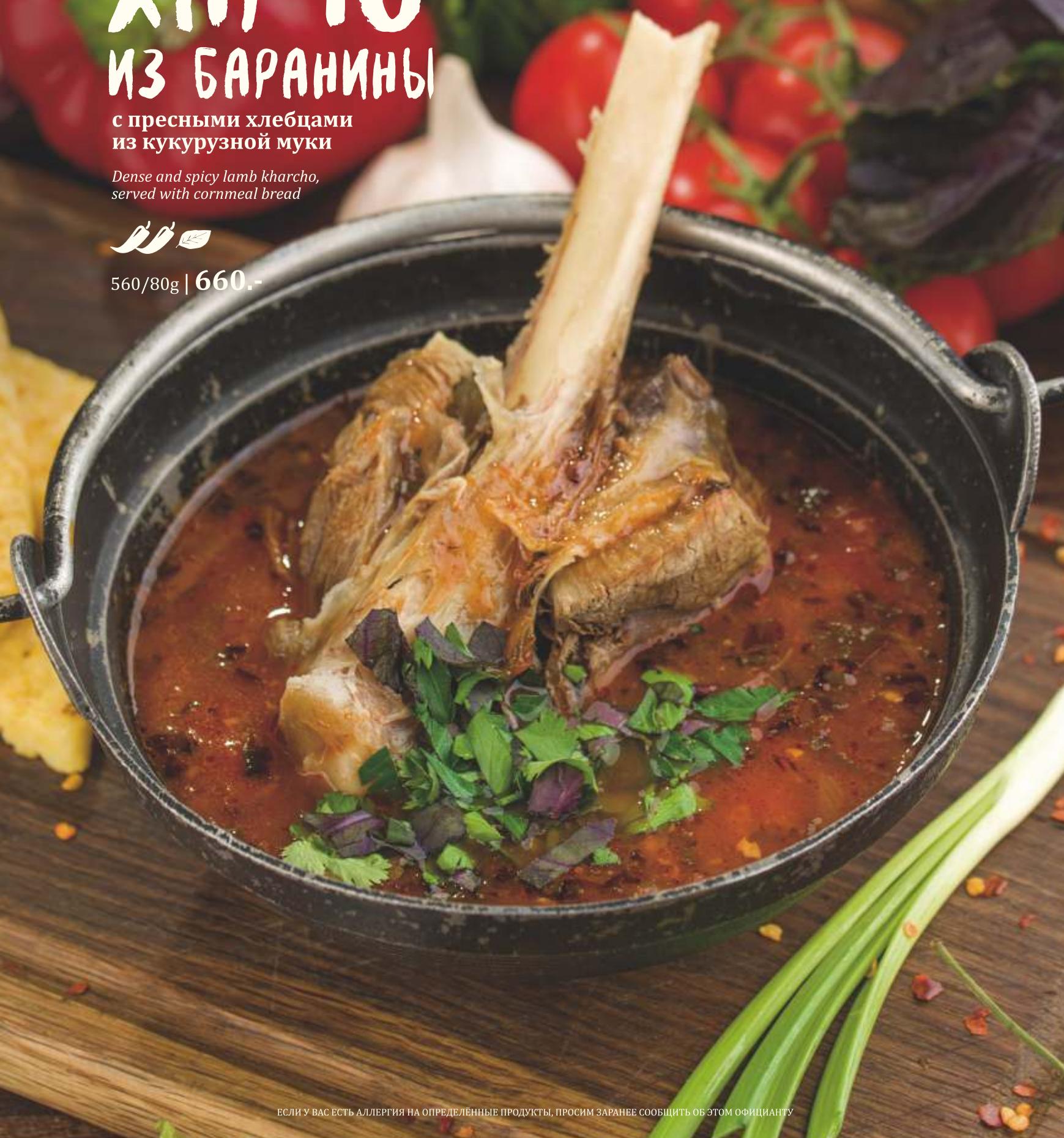
ГУСТОЙ ОСТРЫЙ  
**ХАРЧО**  
ИЗ БАРАНИНЫ

с пресными хлебцами  
из кукурузной муки

*Dense and spicy lamb kharcho,  
served with cornmeal bread*



560/80g | 660.-





# КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины,  
разваренной с овощами  
и ароматными травами

Kakhetian khashlama with veal,  
vegetables and herbs



450g | 690.-



## 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  
сулугуни

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  
**360.-**



# ЧИХИРТМА

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

*Chikhirtma - dense chicken soup*

300/80g | **350.-**



# ХАШИ ПО-ГБИЛИССКИ

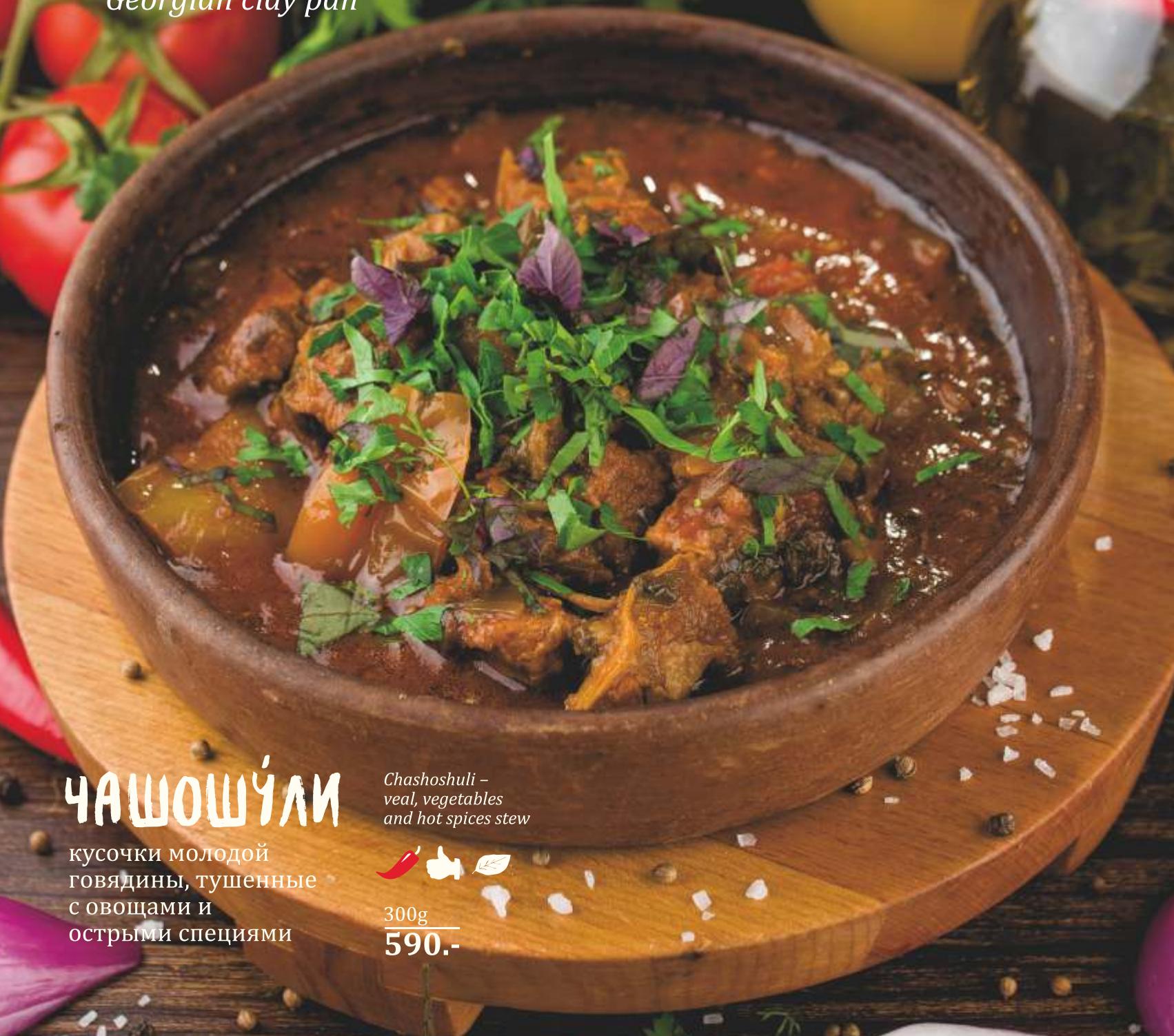
для тех, кому  
не помогает чихиртма

*Tbilisi style Khashi – even denser chicken soup*

350/170g  
**570.-**

# ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ НА КЕЦЙ

*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  
**590.-**

## 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  
**580.-**



## ЗАПЕЧЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с рикоттой и муссом из горгонзолы

Ricotta stuffed baked champignons with gorgonzola mousse

200g | **580.-**



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

# БАРАШЕК С ТОМАТАМИ,

запечённый под  
сыром на кеци



Lamb with  
tomatoes and tarragon,  
baked with cheese  
in ketsi

380g  
850.-



# ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

подаём с лепёшками  
из кукурузной муки  
и маринованным  
джонджоли

Hot lobio served with cornmeal  
tortillas and pickled jonjoli

350g  
420.-



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

# ОДЖАХЧРИ

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  
**550.-**



## ЧКМЕРЧЛИ

запечённые  
кусочки цыплёнка  
с соусом из сливок  
и чеснока

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



380g  
**790.-**



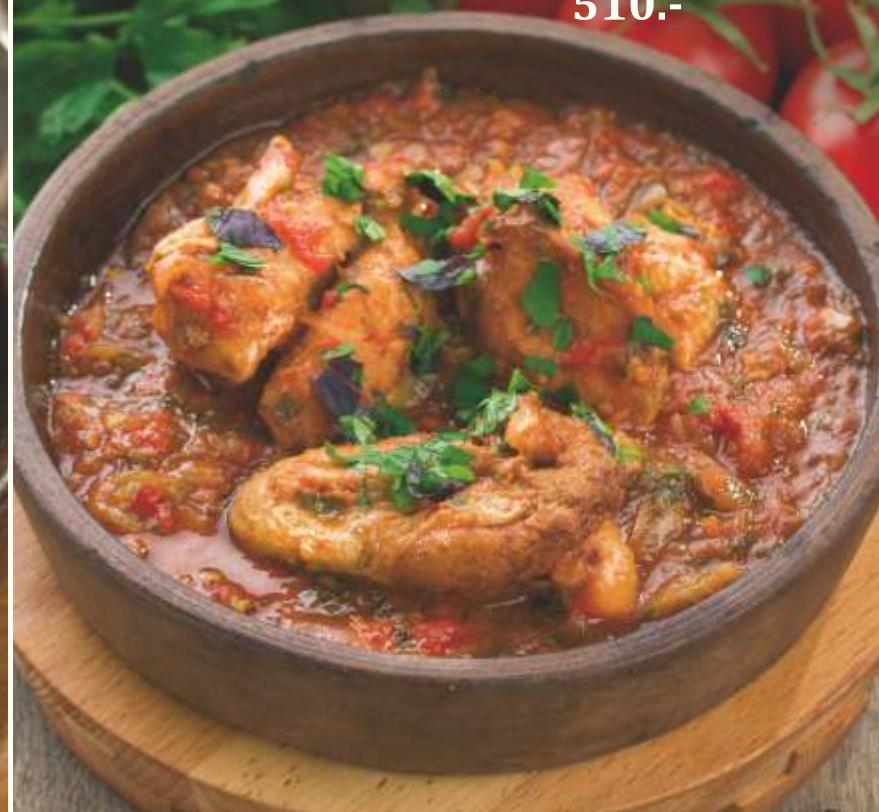
## ЧАХОХБИЛИ

кусочки цыплёнка  
в густом соусе  
из томатов  
и пряностей

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



380g  
**510.-**



# ТАПÁКА

Tapaka

## ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем  
и ароматными травами

*Chicken tapaka with baby potatoes  
and aromatic herbs*

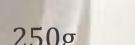
 260/210/95g  
 770.-



## КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ МОЗГОВ

с грибами

*Veal brain  
and mushroom  
Kuchmachi*

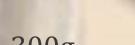


250g  
430.-



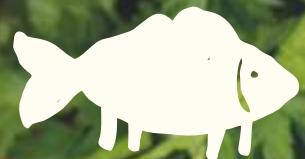
## КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧЬИХ ПОТРОШКОВ

*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.-

# СИБÁС

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 | 1400.-

# ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с соусом Белое вино  
и паровыми овощами

*Salmon fillet with white wine sauce  
and steamed vegetables*



130/130/50g  
**1250.-**



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком, лимоном  
и соусом

*Grilled tiger prawns with garlic,  
lemon and sauce*



130/50/40g  
**1450.-**



# ГАРНИРЫ

Side dishes

## 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 | 120.-

# СОЧНЫЙ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread  
and sauses*

**АМИРАНИ**  
наш фирменный  
сацебели  
с грузинскими  
травами

*Amirani –  
our signature  
Satsebeli sauce  
with Georgian herbs*

50g | 90.-

**СВЕЖИЕ  
ГРАВЫ**  
с чесноком  
*Fresh herbs  
with garlic*  
50g | 90.-

**ТКЕМАЛИ**  
из красной  
алычи  
*Red cherry plum  
Tkemali*  
50g | 90.-

**ТКЕМАЛИ**  
из зелёной  
алычи  
*Green cherry plum  
Tkemali*  
50g | 90.-

**САЦЕБЕЛИ**  
из спелых  
помидоров  
*Ripe tomatoes  
Satsebeli*  
50g | 90.-

**МАЦОНИ**  
с чесноком  
и зеленью  
*Matsoni  
with garlic  
and herbs*  
50g | 90.-

**НАРШАРАБ**  
из сочных  
гранатов  
*Juicy pomegranates  
Narsharab*  
50g | 150.-



# ДЕСЕРТЫ

Desserts

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО,  
ЧЧУРЧХЁЛА

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 | 520.-



# домашняя ПАХЛАВÁ

с орехами  
и мёдом

Pakhlava - traditional oriental delicacy with nuts and honey

85/20g  
**390.-**



# ЧУРЧХÉЛА

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, сушеным 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 ГОРТ

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*

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!  
от 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 СЛАДОСТИМ  
ПОДАЕМ ЧАЙНИК  
ЧЕРНОГО ИЛИ ЗЕЛЕНОГО  
ЧАЯ. НА ВАШ ВЫБОР!

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

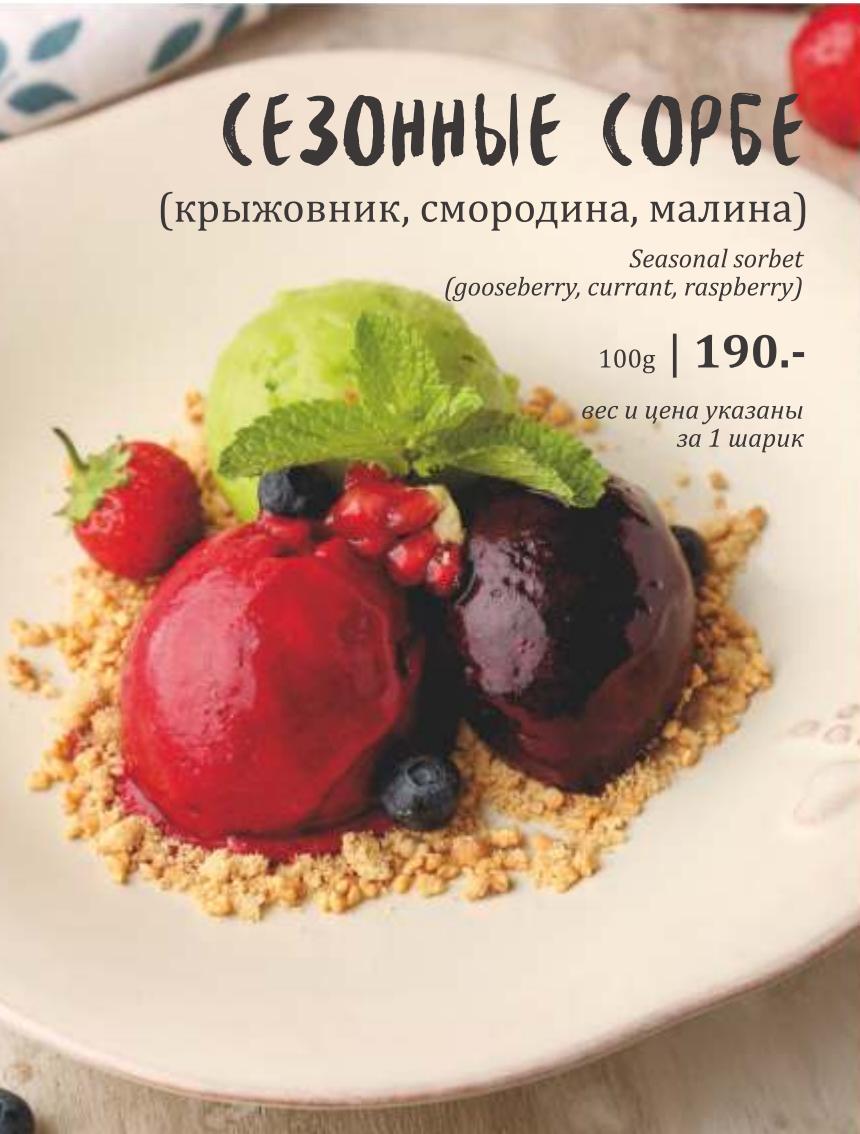
## СЕЗОННЫЕ СОРБЕ

(крыжовник, смородина, малина)

*Seasonal sorbet  
(gooseberry, currant, raspberry)*

100g | 190.-

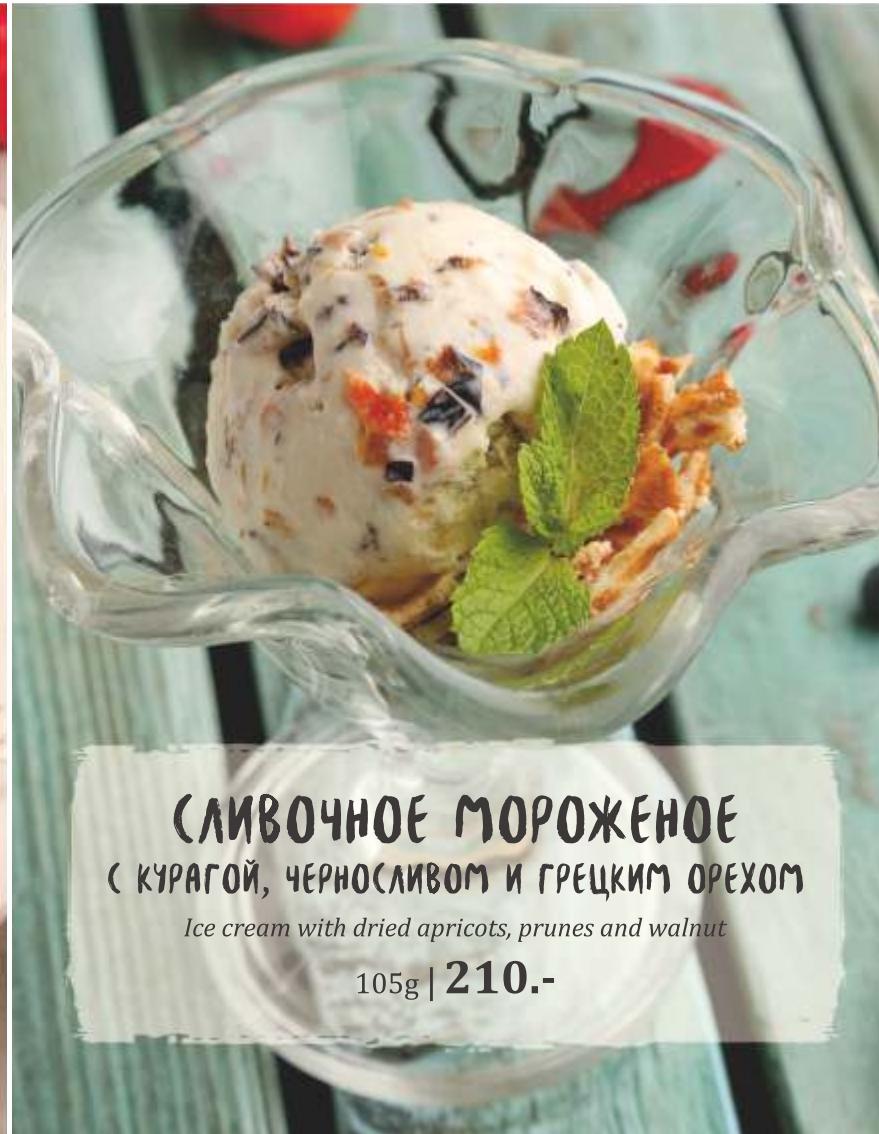
вес и цена указаны  
за 1 шарик



## СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КУРАГОЙ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | 210.-



# КОФЕ Coffee

Вы можете заказать любой кофе без кофеина!

Эспрессо Espresso 40<sup>ml</sup> | 170.-

Американо Americano 120<sup>ml</sup> | 190.-

Капучино Cappuccino 200<sup>ml</sup> | 270.-

Латте Latte 200<sup>ml</sup> | 250.-

Кофе по-ирландски  
Irish coffee 180<sup>ml</sup> | 380.-

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

50/30/100<sup>ml</sup> | 300.-

Капучино Айс  
Iced cappuccino 200<sup>ml</sup> | 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<sup>ml</sup> | 320.-

# ВАРЕНИЕ 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

чёрная 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<sup>ml</sup> | 400.-

# СВЕЖЕВЫЖАТАЙ

# СОК Fresh

squeezed juices

Апельсин Orange 250<sup>ml</sup> | 350.-

Ананас Pineapple 250<sup>ml</sup> | 500.-

Грейпфрут Grapefruit 250<sup>ml</sup> | 400.-

Груша Pear 250<sup>ml</sup> | 400.-

Морковь Carrot 250<sup>ml</sup> | 350.-

Яблоко Apple 250<sup>ml</sup> | 350.-



# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН  
И ОБЛЕПИХА

ИМБИРЬ  
И ЛИМОН

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<sup>ml</sup> | 310.- 1000<sup>ml</sup> | 720.-

## СОКИ и МОРС

*Juices and fruit drinks*

Морс домашний  
*Home-made Mors (berry drink)*

Морс из облепихи  
*Sea buckthorn Mors*

250<sup>ml</sup> | 150.- 1000<sup>ml</sup> | 600.-

Сок в ассортименте  
*A selection of juices*

250<sup>ml</sup> | 180.- 1000<sup>ml</sup> | 720.-



## КОМПОТЫ

*Compotes*

из сухофруктов  
*dried fruits*

из яблока и крыжовника  
*apple and gooseberry*

из вишни *cherry*

250<sup>ml</sup> | 150.- 1000<sup>ml</sup> | 600.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural  
mineral water*

Боржоми *Borjomi*

500<sup>ml</sup> | 350.-

Родники Саирме

*Springs Sairme*

500<sup>ml</sup> | 350.-

Даусуз (газ./негаз.), Россия

*Dausuz, still / sparkling*

850<sup>ml</sup> | 450.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ

*Non-alcoholic cocktails*

Мохито *Mojito*

300<sup>ml</sup> | 260.-

Милкшейк:

ванильный,  
шоколадный,  
клубничный

*Milkshake: Vanilla,  
Strawberry, Chocolate*

250<sup>ml</sup> | 310.-

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

*Soft drinks*

Рич Кола,

Индиян Тоник

*Rich Cola, Indian Tonic*

330<sup>ml</sup> | 250.-

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

Цинандали  
Братья Асканели  
*Tsinandali Askaneli Brothers*  
150ml | 580.-  
0,75L | 2900.-

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 Qvevrali*  
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 | 600.-  
0,75L | 3000.-

Пиромсани Палавани  
полусухое  
*Pirosmiani Rose Palavani*  
150ml | 600.-  
0,75L | 3000.-

## КРАСНЫЕ ВИНА

### Redwine 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 | 600.-  
0,75L | 3000.-

Мукузани  
Киндзмараули Марани  
*Mukuzani Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3300.-

Мукузани  
Дуруджи Вэлли  
*Mukuzani Duruji Valley*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3300.-

Мукузани Квеврули  
*Mukuzani Qvevrali*  
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  
*Mtsviviani Kakhuri*  
*Kvevri Konco & Co*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

Саперави Квеври  
Кончо и Ко  
*Saperavi Kvevri Konco & Co*  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

Саперави Квеврули  
*Saperavi Qvevruli*  
150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-

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

Оджалеши  
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 Guaani*  
0,75L | 7200.-

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

## ВИНА ДРУГИХ СТРАН

### КРАСНЫЕ ВИНА *Other red wine*

Вальполичелла  
Классико  
Домини Венети,  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,*  
*Veneto, Italy*  
0,75L | 3500.-

Луиджи Боска  
Мальбек,  
*Luigi Bosca Malbec,*  
*Mendoza, Argentina*  
0,75L | 3500.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### Other white wine

Прадио Приара  
Пино Гриджио  
Италия  
*Pinot Grigio Priara Pradio*  
*Italy*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

Гави Вилла ла Сколька,  
Пьемонт, Италия  
*Gavi Villa La Scolca,*  
*Piemont, Italy*  
0,75L | 4500.-

Шабли Жан-Марк Брокар,  
Бургундия, Франция  
*Chablis Jean-Marc Brocard,*  
*Burgundy, France*  
0,75L | 4900.-

## 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 Империаль  
Франция  
*Moët & Chandon Imperial, France*  
0,75L | 9900.-

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

## КРЕПЛЕНЫЕ 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 | 600.-  
0,75L | 4500.-

## ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

Georgian homemade wine



Грузинское домашнее  
вино Palavani

красное сухое  
*Homemade georgian wine Palavani, red dry*

150ml | 540.-  
0,75L | 2700.-

Грузинское домашнее  
вино Palavani

белое сухое  
*Homemade georgian wine Palavani, white dry*

150ml | 540.-  
0,75L | 2700.-



## ГРУЗИНСКОЕ ПИВО *Georgian beer*

Натахтари, светлое  
*Natakhvari*  
500ml | 530.-

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО *Draught beer*

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

Литовел Премиум, Чехия  
*Litovel Premium, Czech Republic*  
300ml | 270.- 500ml | 460.-

## БУТЬЛОЧНОЕ 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, Rusia*  
0,44L | 380.-

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

## ВЕРМУТ Италия *Vermouth, Italy*

Мартини Фиеро  
*Martini Fiero*

Мартини Бьянко  
*Martini Bianco*

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.-

Грей Гуз Ориджинал, Франция  
*Grey Goose Original, France*  
50ml | 450.- 0,7L | 6300.-

## ЧАЧА и БРЭНДИ

Грузия  
*Chacha & Brandy*

Асканели Платинум 40°  
*Askaneli Platinum 40°*  
50ml | 370.- 0,5L | 3700.-

Асканели Голд 40°  
*Askaneli Gold 40°*  
50ml | 370.- 0,5L | 3700.-

Асканели Премиум Дора  
*Askaneli Premium DORA*  
50ml | 550.- 0,5L | 5500.-

Асканели Премиум  
Саперави Мускат  
*Askaneli Premium Saperavi Muscat*  
50ml | 550.- 0,5L | 5500.-

Домашняя Гранатовая  
Настойка на Чаче  
*Homemade pomegranate tincture  
on a chacha*  
50ml | 300.-

## 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 whisky  
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 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.- 0,5L | 12500.-

# ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум  
Саперави Мускат

*Askaneli Premium  
Saperavi Muscat*

50ml | **550.-**

500ml | **5500.-**

Асканели  
Платинум  
*Askaneli Platinum*

50ml | **370.-**

500ml | **3700.-**

Асканели  
Голд  
*Askaneli Gold*

50ml | **370.-**

500ml | **3700.-**



# 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 АРАПАТ®

Армения

*Ararat Cognac, Armenia*

Арапат 5\* Ararat 5 y.o.

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

Арапат Абрикос

*Ararat Apricot*

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

Арапат Кофе

*Ararat Coffee*

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

## ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет

*Askaneli 8 y.o.*

50ml | 400.- 0,5L | 4000.-

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.-

# POM

Мексика

*Rum, Mexico*

Бакарди Кarta Бланка

*Bacardi Carta Blanca*

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

Оакхарт Ориджинал

*Oakheart Original*

50ml | 430.- 0,7L | 6020.-

# ЛИКЁРЫ

Liqueur

Бехеровка Becherovka

50ml | 470.- 0,7L | 6580.-

Ягермайстер Jagermeister

50ml | 470.- 0,7L | 6580.-

# 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

ОАКХАРТ-КОЛА

*Bacardi Oakheart-Cola*

155ml | 490.-

ДЮАРС ИМБИРНЫЙ  
ХАЙБОЛЛ

*Dewar's Ginger Highball*

150ml | 490.-

БЕЛУГА НОБЛ

ЭСПРЕССО

*Beluga Noble Espresso*

95ml | 490.-

СПРИТЦ

*Spritz*

300ml | 550.-

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | 600.-

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.-**