

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 ТЕЛЯТИНОЙ

обжаренные в масле  
Veal khinkali stir-fried in oil

330g | 300.-  
 110g | 100.-



## С ЛОСОСЕМ

Salmon khinkali

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

## СВАНСКИЕ

с рубленой говядиной  
и острым перцем  
как принято в грузинских  
деревнях

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

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



**Сванетия —**  
уникальный горный  
край в Грузии. Долгое  
время эта область  
держалась в стороне  
от цивилизации,  
поэтому сохранила  
свой неповторимый  
облик. «Страну тысячи  
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 | 1250.-



} 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

**460.-**

☺☺☺ на всех

840g

**850.-**



} 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 | на всех

360g

390.-

720g

750.-



# КУБДАРИ

(Сваний хачапури с мясом)



Kubdari - Svan meat khachapuri



на одного

250g

390.-

на всех

500g

750.-



# 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 тягучего 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

850.-



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!

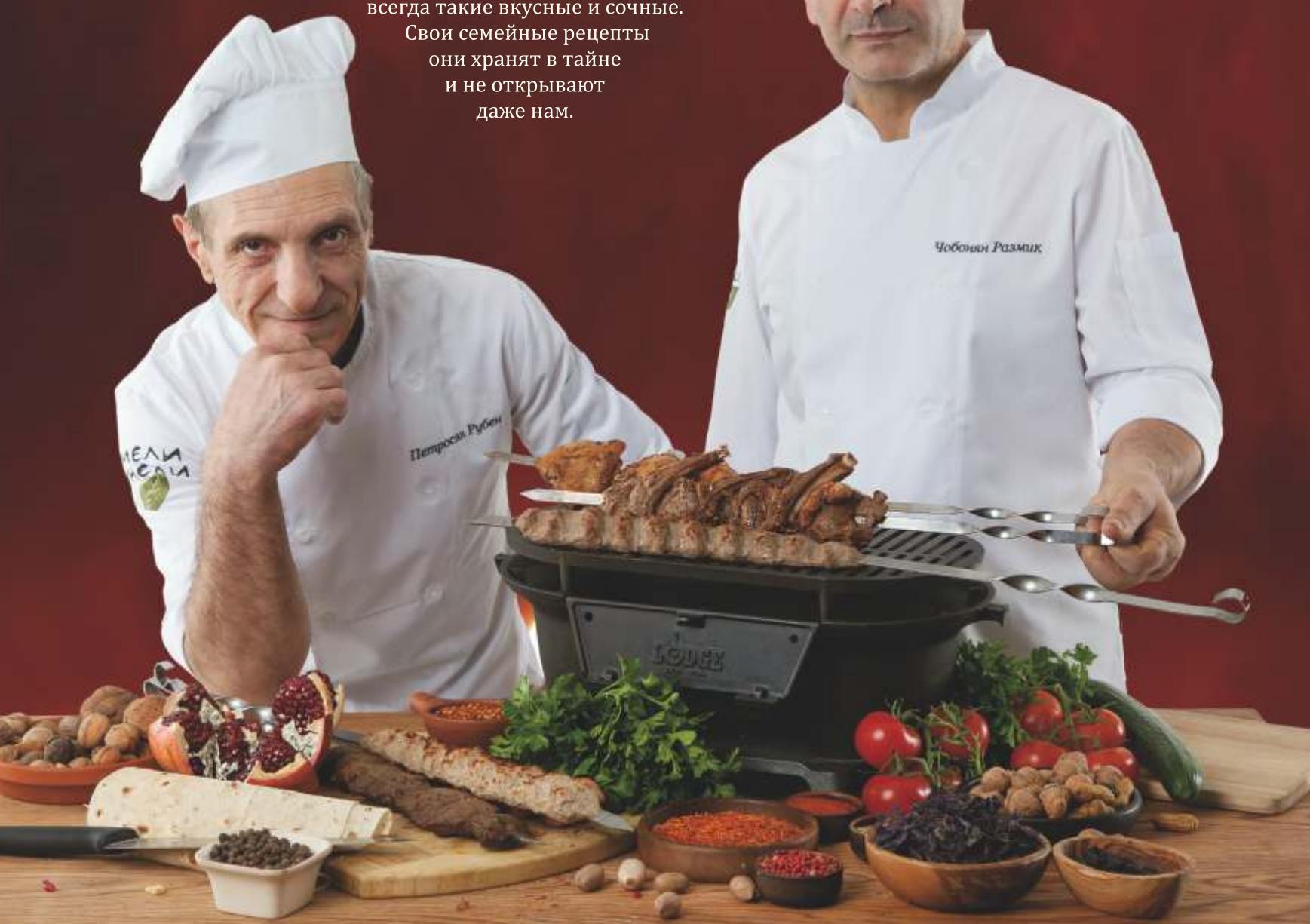
## РУБЕН И РАЗМИК

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.

Чобанян Размик





# МЦВАДИ ИЗ БАРАШКА

Lamb kebab  
220/210g  
950.-



## МЦВАДИ ИЗ СВИНИНЫ

Pork kebab

220/210g  
  690.-



## МЦВАДИ ИЗ КУРИЦЫ

Chicken kebab

260/210g  
  590.-



# МЦВÁДИ ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ



Lamb on the bone kebab

260/210g  
**1050.-**



# МЦВАДИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal kebab

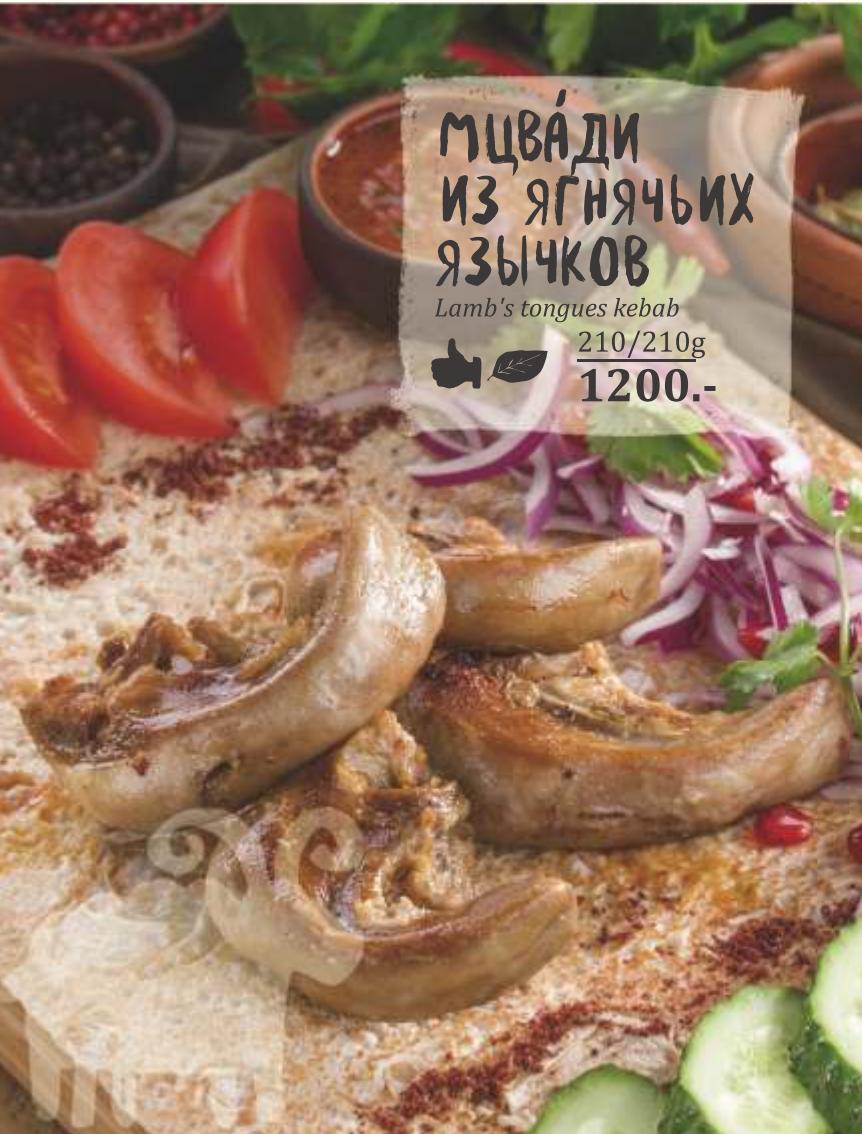
220/210g  
1350.-



## МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab

210/210g  
1200.-



## МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab

260/210g  
650.-



# СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ

ИЗ ГЕЛЯТИНЫ  
И КУРИЦЫ

Minced Veal and chicken kebab

160/210g  
**690.-**

ИЗ  
БАРАНИНЫ

Minced Lamb kebab

160/210g  
**690.-**

ИЗ  
КУРИЦЫ

Minced Chicken kebab

160/210g  
**690.-**

ИЗ  
КАРТОФЕЛЯ

Mashed Potato kebab

160g  
**250.-**

# ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

Sevan sturgeon kebab

140/185/30g | **2300.-**



# 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

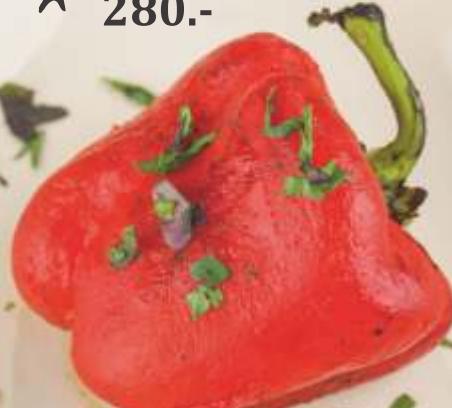
leaf 🧑 250/75g | 450.-

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

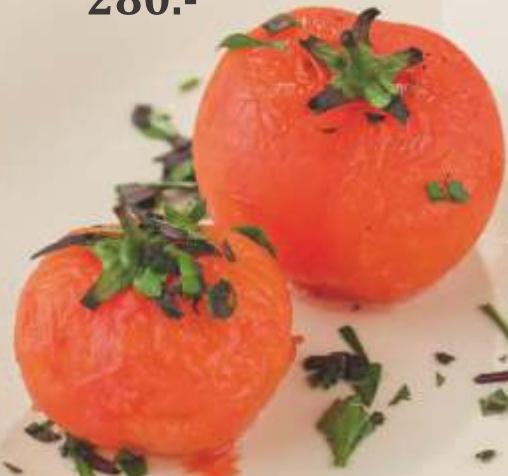
190/2g  
**360.-**



## 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 | 450.-



( 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 | 650.-

# 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 | 720.-



# МЯСНАЯ НАРЕЗКА

ДЕЛАЕМ САМИ!



куриный рулет, буженина  
и рулет из баранины

*Meat platter: chicken roll, cold baked pork,  
lamb roll and boiled veal tongue*

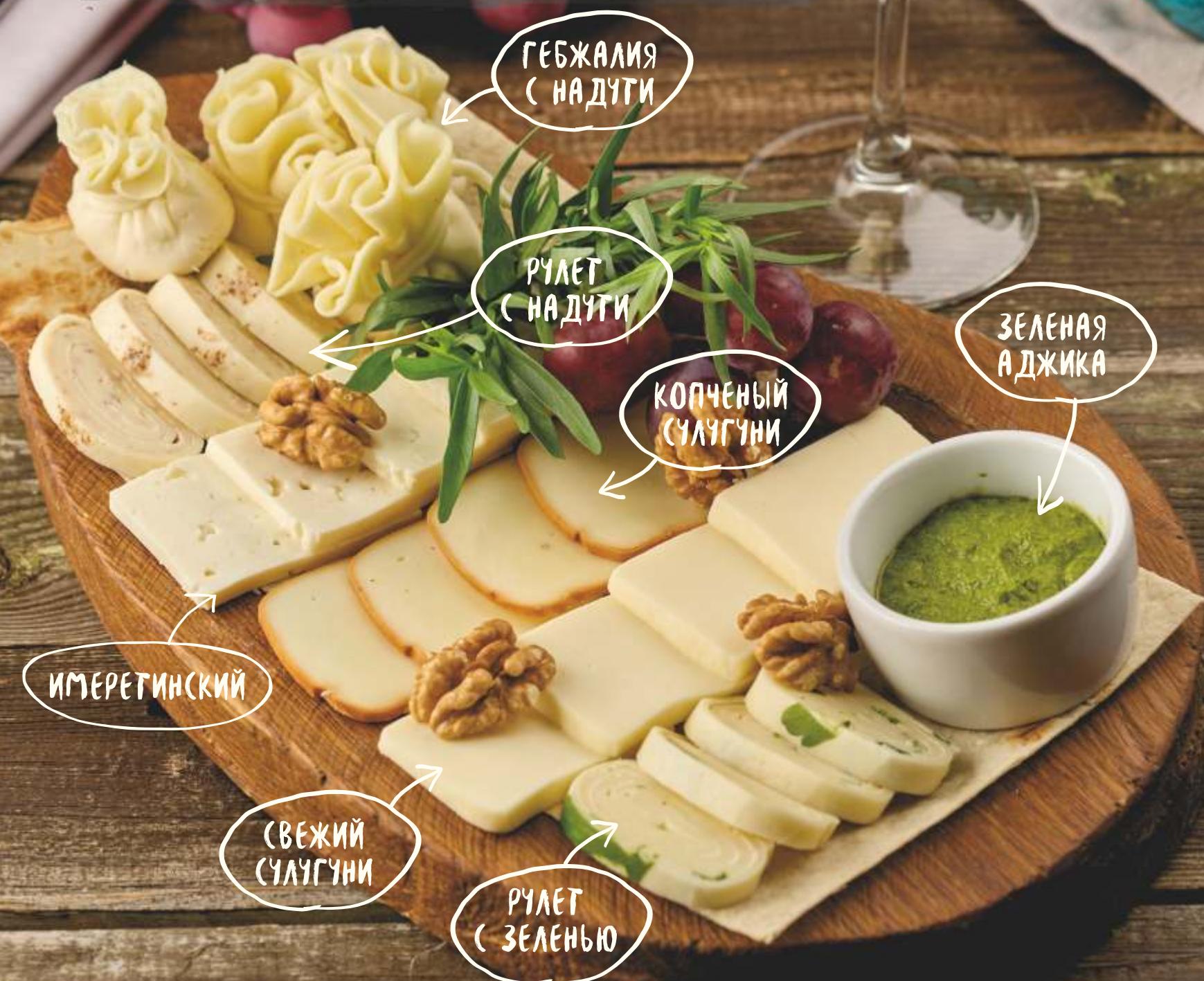
330/50/20g | 880.-

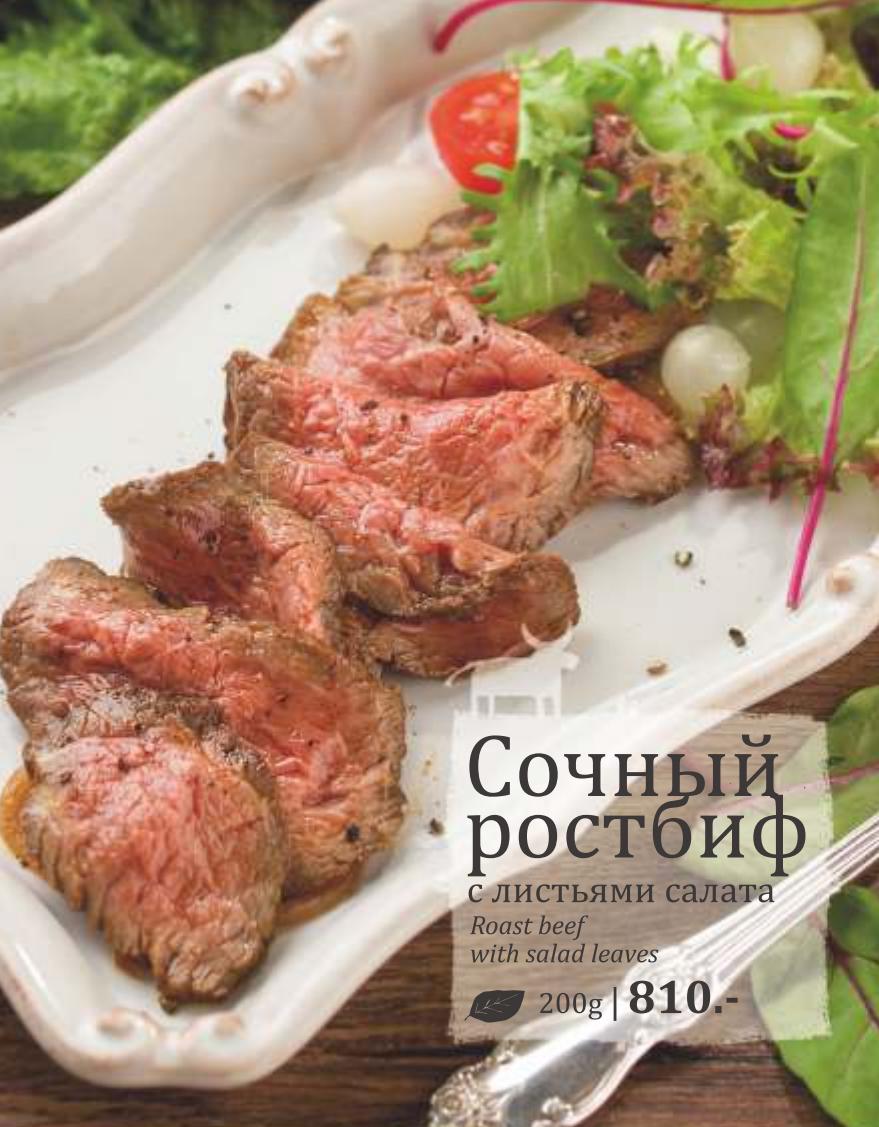
# ТРАДИЦИОННЫЕ ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ, БЕЗ КОТОРЫХ ПРАЗДНИК - НЕ ПРАЗДНИК

Ассорти грузинских сыров: свежий и копчёный сулугуни, имеретинский сыр, рулеты из сулугуни с орехами и с зеленью, гебжалия с надуги

*Assorted Georgian cheeses: fresh and smoked suluguni, Imeretian cheese, suluguni rolls with nuts and herbs, gebzhalia with naduga*

370/80/30g  
**1150.-**





## Сочный ростбиф

с листьями салата  
Roast beef  
with salad leaves

leaf 200g | 810.-



## Рыбная тарелка

лосось слабой соли, муксун  
и балык из масляной рыбы

Lightly salted salmon, muksun and salted and dried butterfish

fish 210/90g | 1450.-



## Сельдь слабого посола с тёплым картофелем

Lightly salted herring served with warm potatoes

fish 240g | 330.-

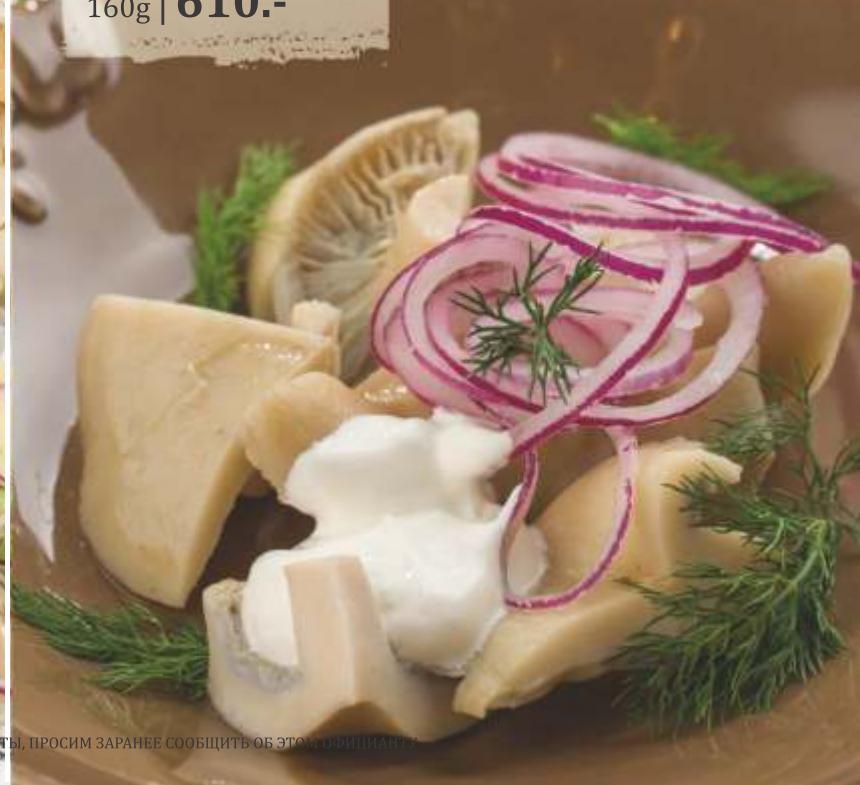


## Белые грузди

с луком и сметаной  
Ural peppery milk caps mushrooms  
with onion and sour-cream



160g | 610.-



# ТБИЛИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей  
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables  
and walnut dressing*



255g | 450.-



## ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ

~~~~~ Salads

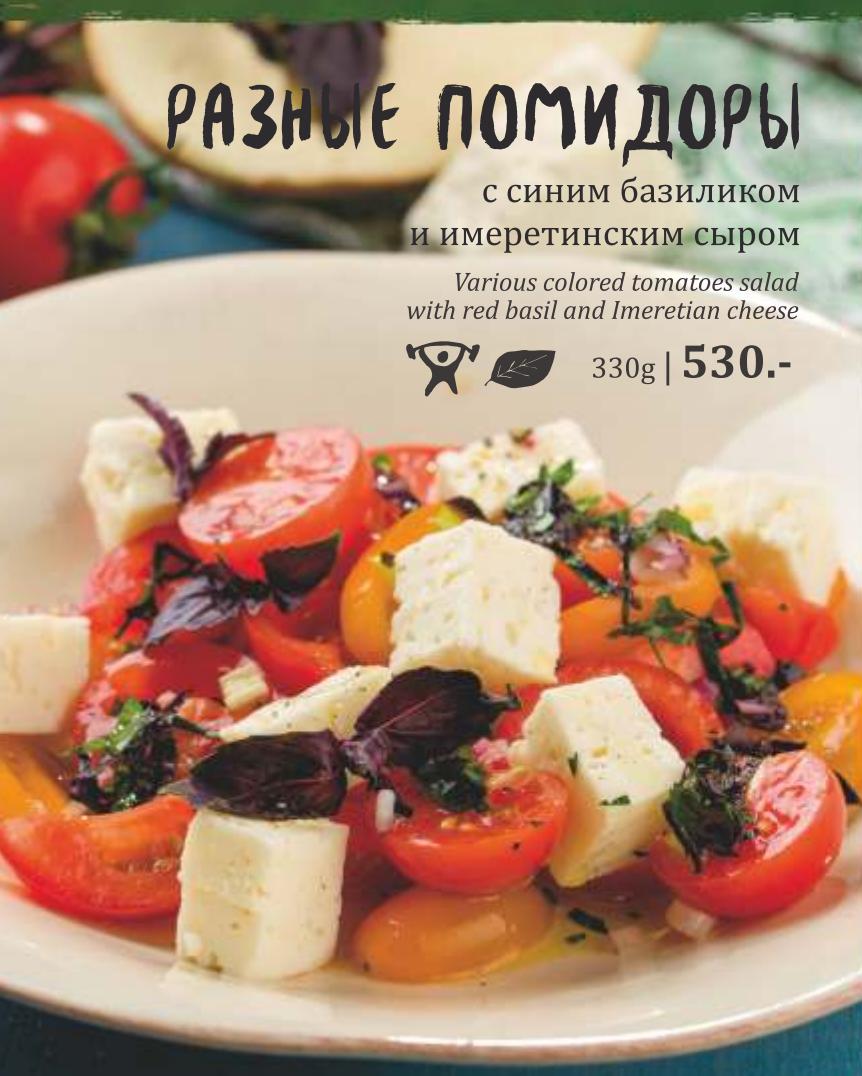
### РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

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 | 850.-



## ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ СО ШПИНАТОМ,

кинзой и куриной печенью

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

160g | 370.-



# ОВОЩНОЙ САЛАТ (ДЖОНДЖОЛИ)

и сырным кремом из аджики  
*Vegetable salad with jonjoli and adjika cheese cream*

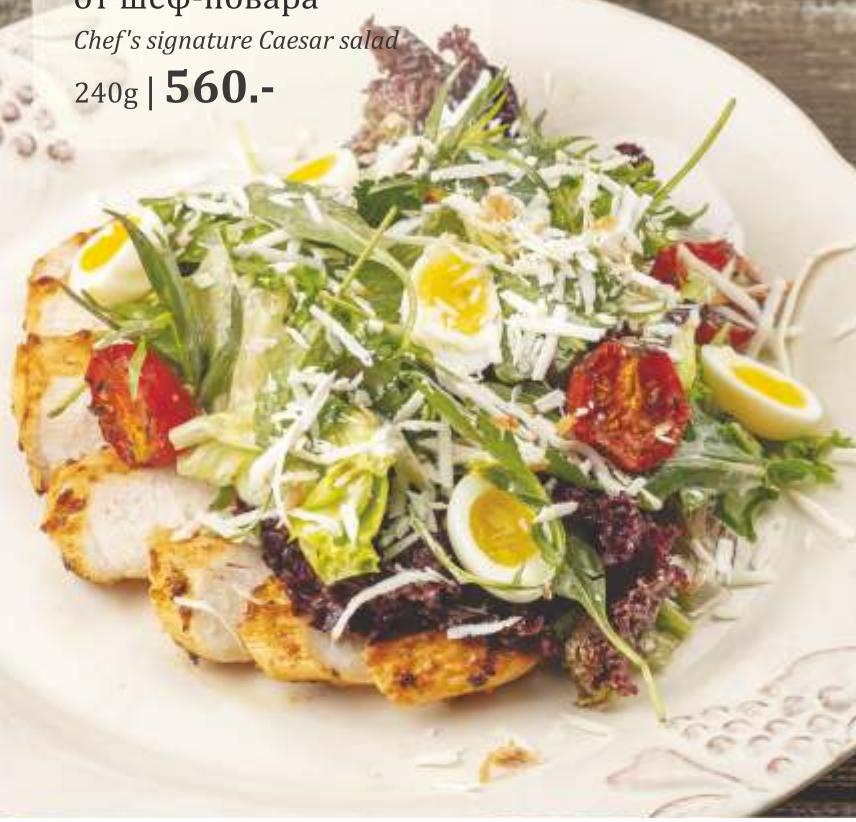
240g | 510.-



# АВТОРСКИЙ “ЦЕЗАРЬ”

от шеф-повара  
*Chef's signature Caesar salad*

240g | 560.-



# 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 | 610.-

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

## ТАРТАР ИЗ КАМЧАТСКОГО ЛОСОСЯ

*Kamchatka salmon tartare*

110/80g | 920.-



## “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 ТЕЛЯТИНЫ**

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

350/80g | 660.-

по рецепту  
АМИРАНА

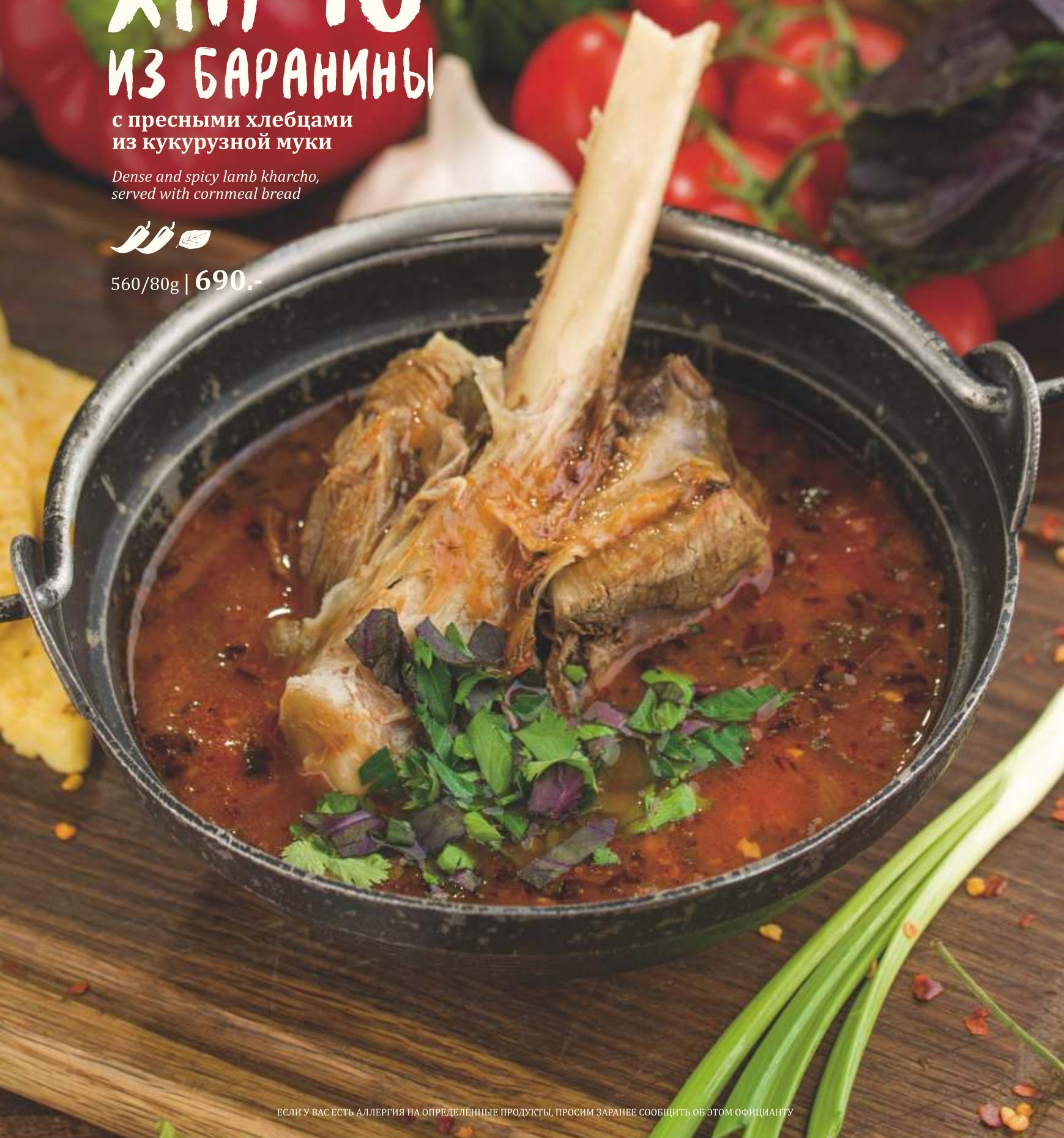
ГУСТОЙ ОСТРЫЙ  
**ХАРЧО**  
ИЗ БАРАНИНЫ

с пресными хлебцами  
из кукурузной муки

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



560/80g | 690.-





# КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины,  
разваренной с овощами  
и ароматными травами

Kakhetian khashlama with veal,  
vegetables and herbs



450g | 730.-

## 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

  $\frac{290g}{360.-}$



# 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.-**



## НАВАРИСТАЯ УХА ИЗ ФОРЕЛИ

со слоёным расстегаем  
*Rich trout soup with fish puff pastry*

300/70g | 690.-



## ХАШИ ПО-ГБИЛИССКИ

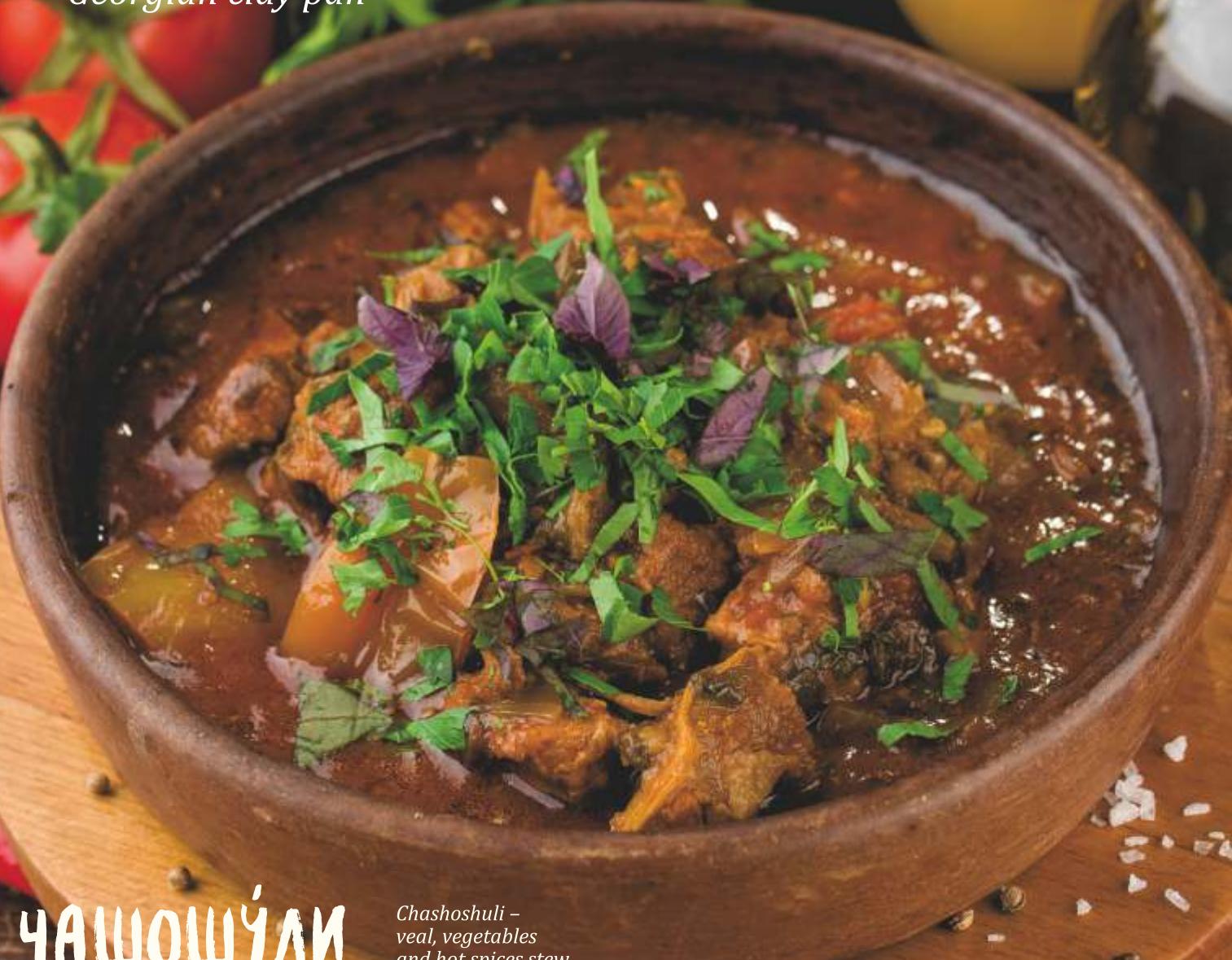
для тех, кому  
не помогает чихиртма

*Tbilisi style Khashi – even denser chicken soup*

350/170g  
590.-

# 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  
620.-

## долма

из рубленого  
мяса  
в виноградных  
листьях,  
подается с соусом  
из мацони и зелени

Dolma with chopped meat  
wrapped in grape leaves,  
served with matsoni sauce  
and herbs



270/50g  
**610.-**



## 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  
890.-



# ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

подаём с лепёшками  
из кукурузной муки  
и маринованным  
джонджоли

Hot lobio served with cornmeal  
tortillas and pickled jonjoli

350g  
420.-



# 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  
**830.-**



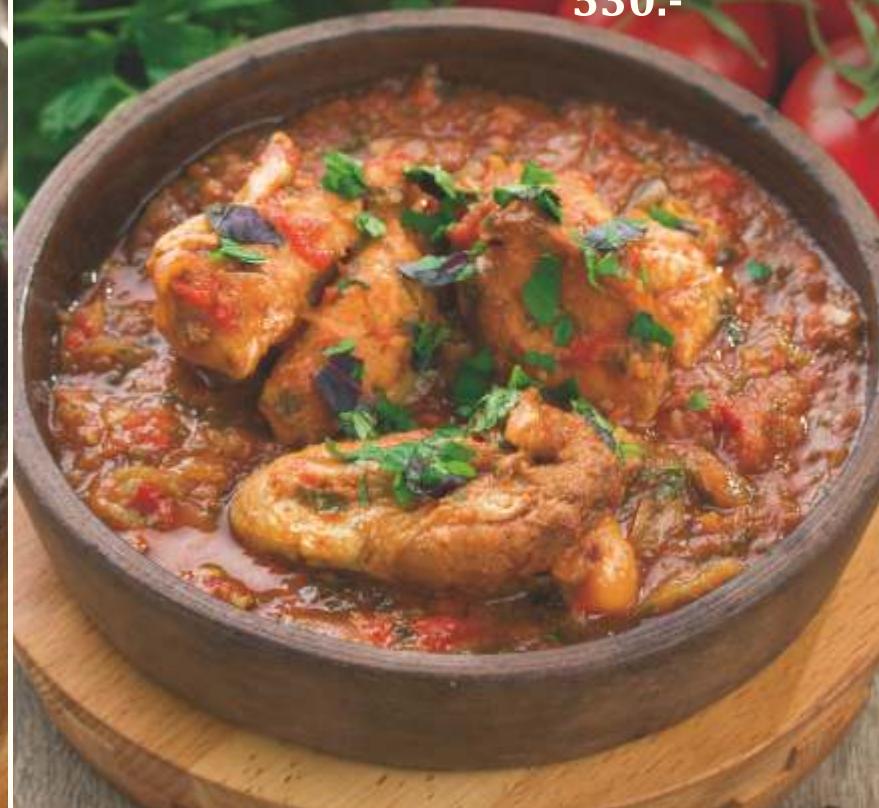
# ЧАХОХБИЛИ

кусочки цыплёнка  
в густом соусе  
из томатов  
и пряностей

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



380g  
**530.-**



# ТАПÁКА

Tapaka

## ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем  
и ароматными травами

*Chicken tapaka with baby potatoes  
and aromatic herbs*

260/210/95g  
**810.-**

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



## 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*



## ЧКМЕРУЛИ ИЗ КРЕВЕТОК

со шпинатом и томатами

*Prawn chkmeruli with spinach  
and tomatoes*

230g | 990.-

# 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 | 1490.-



# ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с соусом Белое вино  
и паровыми овощами

*Salmon fillet with white wine sauce  
and steamed vegetables*

130/130/50g  
**1350.-**



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком, лимоном  
и соусом

*Grilled tiger prawns with garlic,  
lemon and sauce*

130/50/40g  
**1490.-**



# 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 | 100.-

**СВЕЖИЕ  
ТРАВЫ**

с чесноком  
*Fresh herbs  
with garlic*

50g | 100.-

**ТКЕМАЛИ**  
из красной  
алычи

*Red cherry plum  
Tkemali*

50g | 100.-

**ТКЕМАЛИ**  
из зелёной  
алычи

*Green cherry plum  
Tkemali*

50g | 100.-

**САЦЕБЕЛИ**  
из спелых  
помидоров

*Ripe tomatoes  
Satsebeli*

50g | 100.-

**МАЦОНИ**  
с чесноком  
и зеленью

*Matsoni  
with garlic  
and herbs*

50g | 100.-

**НАРШАРАБ**  
из сочных  
гранатов

*Juicy pomegranates  
Narsharab*

50g | 150.-

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО,  
ЧЧУРЧХЁЛА

ДЕЛАЕТ ЕЕ  
НАША ОБАЯТЕЛЬНАЯ

ИНГА

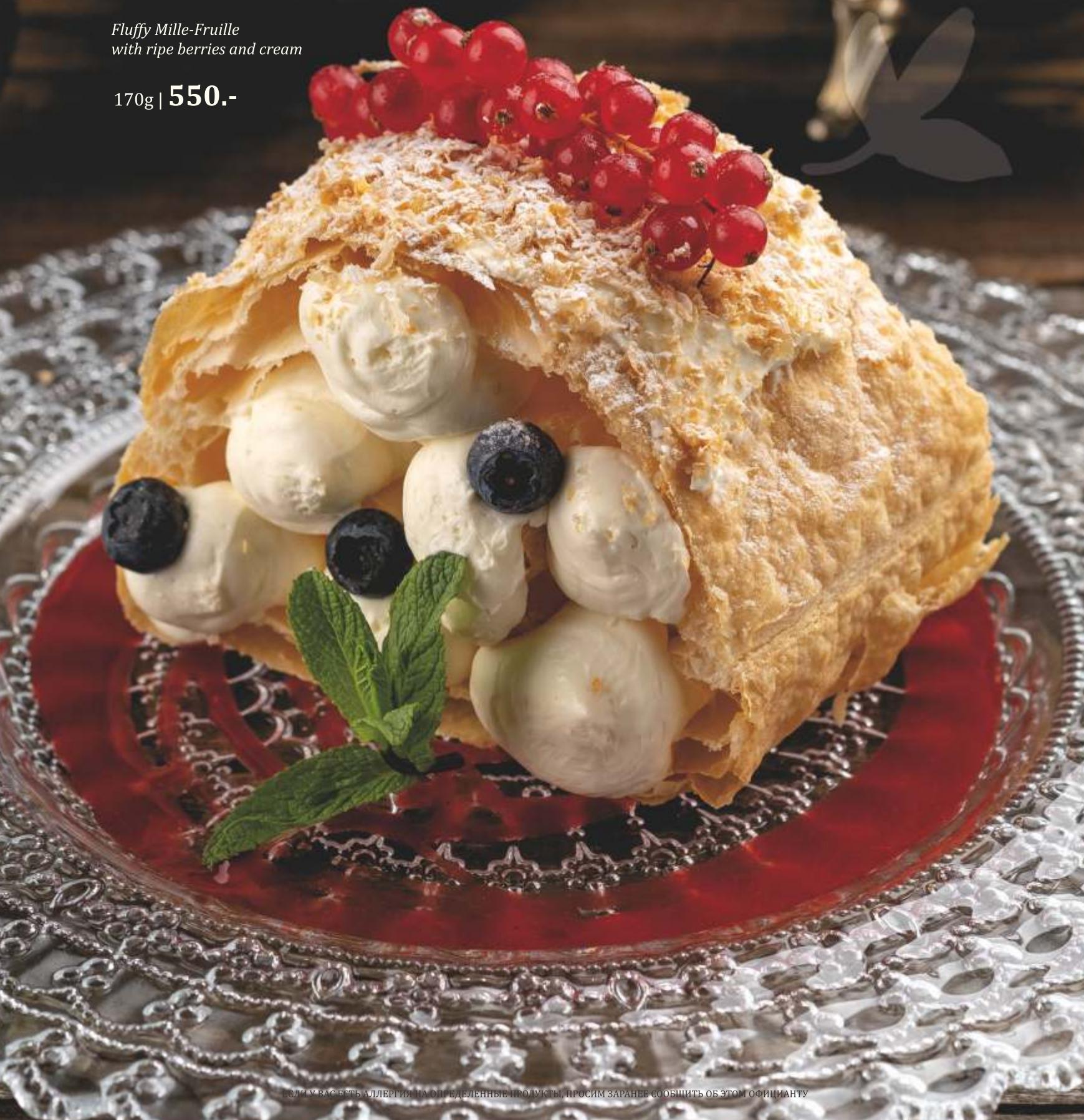
из спелых  
и вкусных **орехов**,  
лучшего  
**виноградного сока**  
и всегда  
**с радостью**  
и любовью



# ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ с ягодами по сезону и сливочным кремом

*Fluffy Mille-Fruille  
with ripe berries and cream*

170g | 550.-



# домашняя ПАХЛАВА

с орехами  
и мёдом

Pakhlava - traditional oriental delicacy with nuts and honey

85/20g  
**420.-**



# ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого  
виноградного сока

Churchkhela – Georgian traditional delicacy  
made of dense grape juice and nuts

120/55g | **410.-**



} ...Один грузин отправил своему другу в Европу посылку с местными деликатесами — вяленой хурмой, вареньем из белой черешни, сушеными мандаринами и чурчхелой. Через месяц получает письмо: «Спасибо, все было очень вкусно. Жаль только, что свечи по дороге отсырели и не горят».

# МЕДОВИК

с нежным кремом  
и душистым мёдом

Honey cake with delicate cream  
and fragrant honey

 80g | 350.-



НОВЫЙ!  
от души

# ШОКОЛАДНЫЙ 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  
**390.-**



## 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 | **390.-**

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

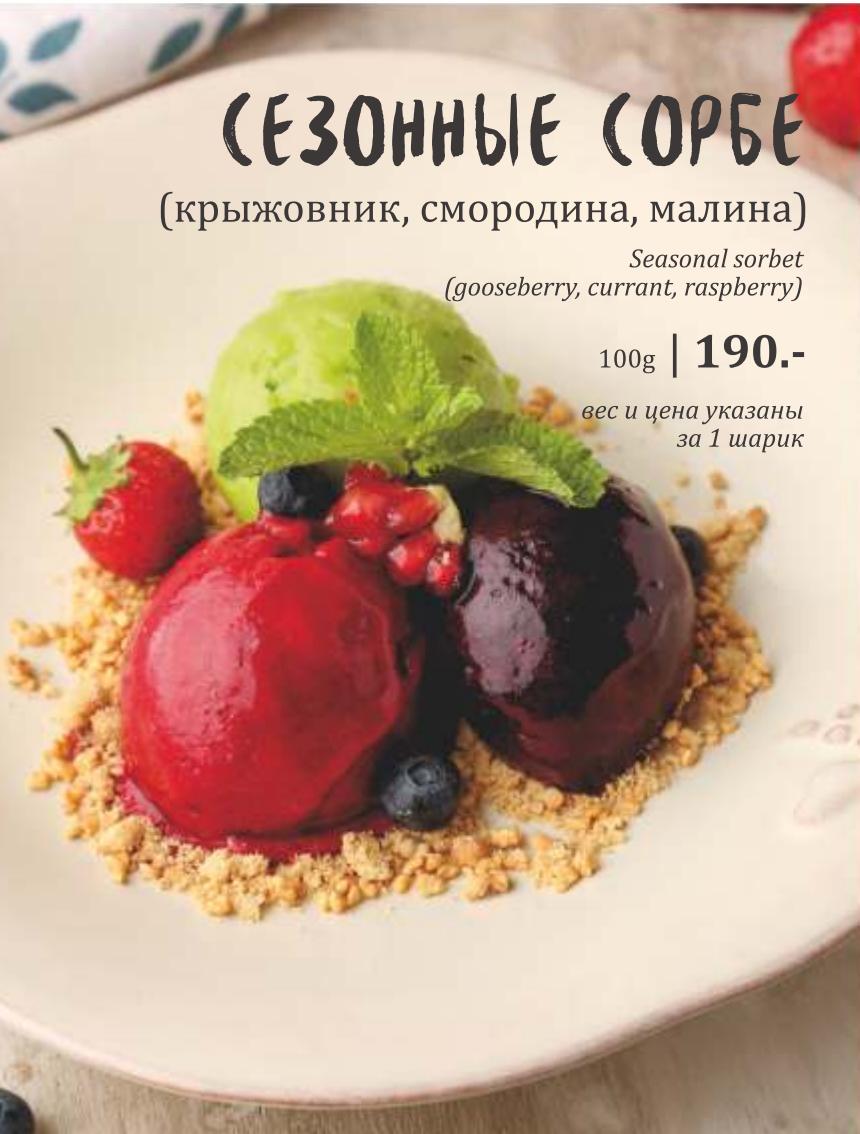
## СЕЗОННЫЕ СОРБЕ

(крыжовник, смородина, малина)

*Seasonal sorbet  
(gooseberry, currant, raspberry)*

100g | 190.-

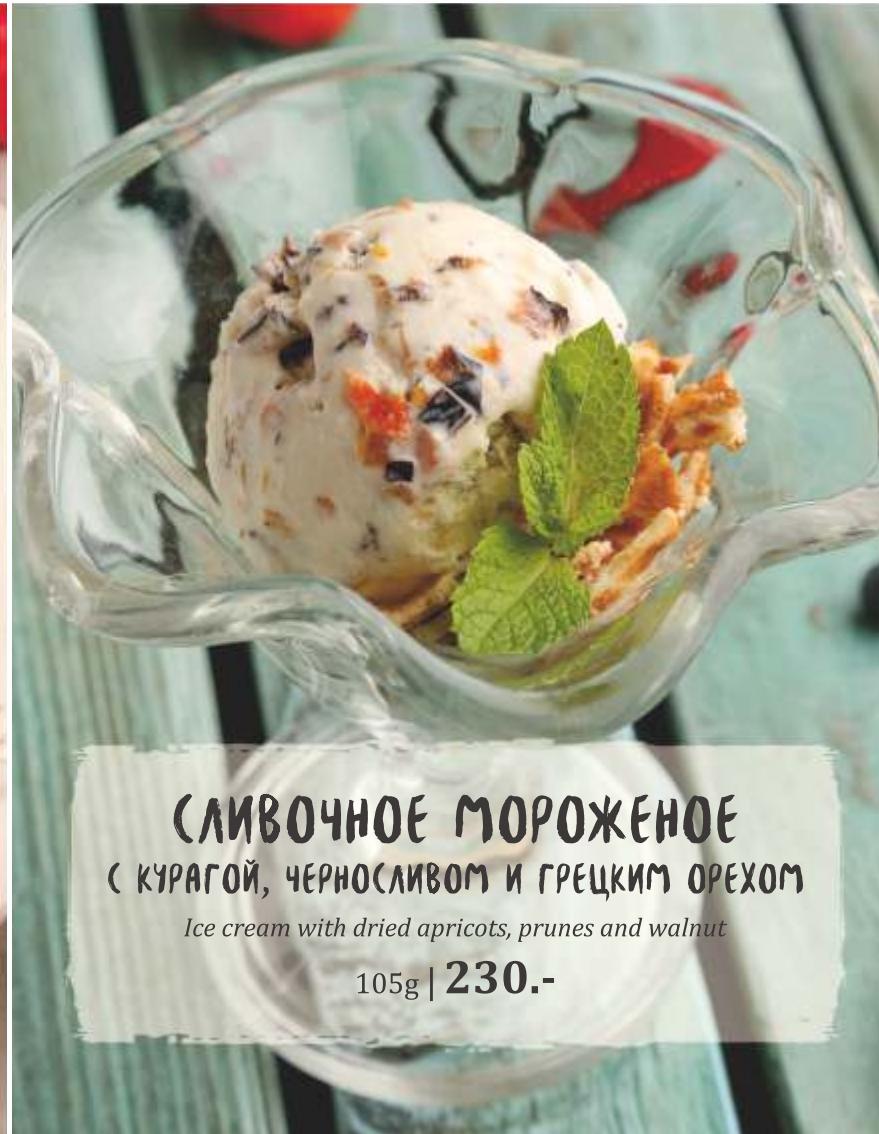
вес и цена указаны  
за 1 шарик



## СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С КУРАГОЙ, ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | 230.-



# КОФЕ Coffee

Вы можете заказать любой кофе без кофеина!

Эспрессо Espresso 40<sup>ml</sup> | 190.-

Американо Americano 120<sup>ml</sup> | 210.-

Капучино Cappuccino 290<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.-

БЕЛАЯ  
ТУТА

# ЧАЙ Tea

Ассам Assam

Эрл Грей Earl Grey

Сенча Sencha

Жасмин Jasmin

Молочный улун

Milk Oolong

Травяной (чабрец,  
ромашка, смородина, мелисса)  
Herbal ( Thyme, Chamomile,  
Currant, Melissa)

600<sup>ml</sup> | 320.-

# 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.-

# СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

# 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.-

# ВАРЕНИЕ

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.-



# 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.-

ЕЖЕВИКА И  
МАРАКУЙЯ

## 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> | 370.-

Родники Саирме

*Springs Sairme*

500<sup>ml</sup> | 370.-

Даусуз (газ./негаз.), Россия

*Dausuz, still / sparkling*

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

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ

*Non-alcoholic cocktails*

Мохито *Mojito*

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

Милкшейк:

ванильный,  
шоколадный,  
клубничный

*Milkshake: Vanilla,  
Strawberry, Chocolate*

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

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

*Soft drinks*

Индиан Тоник

*Indian Tonic*

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

Кока-Кола

*Coca-Cola*

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

# КАРТА ГРУЗИНСКИХ (И НЕ ТОЛЬКО) ВИН

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
ПОЛУСЛАДКОЕ

*Palavani Prestige semi-sweet*

750ml | 3500.-

ПАЛАВАНИ  
"ПРЕСТИЖ" БРЮТ

*Palavani Prestige Brut*

750ml | 3500.-

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ

*Palavani Prestige Rose semi-dry*

750ml | 3500.-

# ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА Sparkling wine

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

Палавани "Престиж"  
полусладкое  
*Palavani "Prestige" Semi-Sweet*  
0,75L | 3500.-

Палавани "Престиж"  
розовое полусухое  
*Palavani "Prestige" Rose Semi-Dry*  
0,75L | 3500.-

Палавани "Престиж"  
Брют  
*Palavani "Prestige" Brut*  
0,75L | 3500.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

*White wine*

### ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*

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

樽 **Цинандали Бесини**  
*Tsinandali Besini*  
150ml | 580.-  
0,75L | 2900.-

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

## РКАЦИТЕЛИ

*Rkatsiteli*

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

樽 **Ркацители Басиани**  
*Rkatsiteli Basiani*  
150ml | 390.-  
0,75L | 1950.-

樽 **Ркацители Палавани**  
*Rkatsiteli Palavani*  
150ml | 580.-  
0,75L | 2900.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА

*Rose wine*

樽 **Бесини Розе полусухое**  
*Besini Rose semi-dry*  
150ml | 600.-  
0,75L | 3000.-

樽 **Пироцмани Палавани**  
полусухое  
*Pirozmani Rose Palavani*  
150ml | 600.-  
0,75L | 3000.-

## УНИКАЛЬНЫЕ и АВТОХТОННЫЕ СОРТА

*Unique and  
autochthonous varieties*

樽 **Твиши Милдиани**  
полусладкое  
*Tvishi Mildiani semi-sweet*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

樽 **Киси Кончо и Ко**  
полусладкое  
*Kisi Konco & Co, semi-sweet*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

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

樽 **Манави Гиуаани**  
*Manavi Giuaani*  
150ml | 560.-  
0,75L | 2800.-

樽 **Гурджаани Алаверди**  
*Gurjaani Alaverdi*  
150ml | 560.-  
0,75L | 2800.-

## КРАСНЫЕ ВИНА

*Redwine*

### САПЕРАВИ

### и МУКУЗАНИ

*Saperavi & Mukuzani*

Саперави является одним из древнейших в мире сортом 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 | **600.-**  
0,75L | 3000.-

Саперави Бесини  
*Saperavi Besini*  
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-

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 | **680.-**  
0,75L | 3400.-

Мукузани Квеврули  
*Mukuzani Qvevruli*  
0,75L | 3000.-

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

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

Кварели Кончо и Ко  
*Kvareli Konco & Co*  
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-

## ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА

*Orange and red  
qvevri wines*

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

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

Мцвивани Кахури  
Квеври Кончо и Ко  
*Mtsvivani Kakhuri  
Kvevri Konco & Co*  
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.-

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

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

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

Киндзмараули Алаверди  
*Kindzmarauli Alaverdi*  
150ml | **600**  
0,75L | 3000.-

Киндзмараули  
Телиани Велли  
*Kindzmarauli Teliani Valley*  
150ml | **640.**  
0,75L | 3200.-

Киндзмараули  
Киндзмараули Марани  
*Kindzmarauli Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3500.-

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,  
Венето, Италия  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,  
Veneto, Italy*  
0,75L | 3500.-

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

## БЕЛЫЕ ВИНА *Other white wine*

Прадио Приара  
Пино Гриджио  
Италия  
*Pinot Grigio Priara Pradio  
Italy*  
150ml | 700.-  
0,75L | 3500.-

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 | 6000.-

Райхсрат фон Буль Бон  
Драй Рислинг  
Германия  
*Reichsrat von Buhl Bone  
Dry Riesling  
Germany*  
0,375L | 1550.-

## 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.-

Портвейн Копке Файн Руби  
Португалия  
*Kopke, Fine Ruby Porto,  
Portugal*  
100ml | 740.-  
0,75L | 5550.-

## ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

*Georgian homemade wine*



Грузинское домашнее  
вино Palavani

*красное сухое  
Homemade georgian wine Palavani, red dry*

150ml | 380.-  
0,75L | 1900.-

Грузинское домашнее  
вино Palavani

*белое сухое  
Homemade georgian wine Palavani, white dry*

150ml | 380.-  
0,75L | 1900.-



## ГРУЗИНСКОЕ ПИВО *Georgian beer*

Натахтари, светлое  
*Natakhvari*  
500ml | 550.-

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО *Draught beer*

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

Литовел Премиум, Чехия  
*Litovel Premium, Czech Republic*  
300ml | 300.- 500ml | 490.-

## БУТЬЛОЧНОЕ ПИВО *Bottled beer*

Майзелс Вайс  
безалкогольное, Германия  
*Maisel's Weiss non-alcohol, Germany*  
0,5L | 480.-

Майзелс Вайс  
Ориджинал, Германия  
*Maisel's Weiss Original, Germany*  
0,5L | 550.-

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

Черновар Темное, Чехия  
*Cernovar Cerne, Czech Republic*  
0,5L | 520.-

## 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 БРЕНДИ

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 | 600.- 0,5L | 6000.-

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.-

## CHIVAS REGAL® Шотландия

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

## ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

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

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

## ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

*Scotch whisky*  
Дюарс Уайт Лейбл  
*Dewar's White Label*  
50ml | 400.- 0,7L | 5600.-

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

Дюарс 8 лет  
*Dewars 8 Years Old*  
50ml | 430.- 0,7L | 6020.-

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

Single Malt Scotch whisky  
Макаллан Трипл Каск  
Мэйчурд 12 лет  
*Macallan Triple Cask Matured 12 y.o.*  
50ml | 1950.- 0,5L | 19500.-

Гленморанджи  
Ориджинал  
*Glenmorangie The Original*  
50ml | 1100.- 0,7L | 15400.-

Аберфелди 12 лет  
*Aberfeldy 12 Years Old*  
50ml | 860.- 0,7L | 12040.-

# 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.-**



ЕСЛИ У ВАС БЫТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Леро VS

Lheraud Cognac VS

50ml | 600.- 0,7L | 8400.-

Реми Мартан VSOP

Rémy Martin VSOP

50ml | 1100.- 0,5L | 11000.-

## Коньяки из гаммы АРАПАТ®

Армения

Ararat Cognac, Armenia

Арапат 5\* Ararat 5 y.o.

50ml | 370.- 0,5L | 3700.-

Арапат Абрикос

Ararat Apricot

50ml | 370.- 0,5L | 3700.-

Арапат Кофе

Ararat Coffee

50ml | 370.- 0,5L | 3700.-

## 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

Патрон сильвер

Patron Silver

50ml | 500.- 0,75L | 7500.-

## 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.-

Оаххарт 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.-

## МАРТИНИ ФИЕРО & ТОНИК

закажи 2 коктейля и получи 3-й в подарок

**2 + 1 = 780.-**

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

Martini Fiero & Tonic

225ml | 390.-

БОМБЕЙ-ТОНИК

Bombay & Tonic

150ml | 500.-

МАРТИНИ НЕГРОНИ

Martini Negroni

90ml | 490.-

ОАХХАРТ-КОЛА

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.-

ЕЖЕВИЧНЫЙ

ГЛИНТВЕЙН

Blackberry mulled wine

200ml | 350.-

ГРУШЕВЫЙ

ГЛИНТВЕЙН

Mulled wine pear white wine

200ml | 350.-

КЕРИКАВА Kerikawa

200ml | 490.-

КБИЛИВИСКИ Kbiliwhisky

200ml | 490.-

СИАХЛЕС Siakhles

200ml | 490.-

ТЕКИЛИДЗЕ Tequilidze

200ml | 490.-

ДЖОРДЖИЯ Georgia

200ml | 490.-

ГРАНАДЗЕ Granadze

280ml | 650.-

# АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ В ГРУЗИНСКОМ СТИЛЕ

## СИАХЛЕС

родственник Мохито,  
помешанный на джине  
*Siakhles*

200ml | 490.-

## ТБИЛИВИСКИ

коктейль с летними нотками  
на основе ирландского виски

*Tbiliviski*

200ml | 490.-

## КЕРИКАВА

в меру сладкий,  
кофейный коктейль  
на основе ирландского  
виски

*Kerikawa*

200ml | 490.-

## ТЕКИЛИДЗЕ

грузинская подруга

Маргариты

*Tequilidze*

200ml | 490.-

## ГРАНАДЗЕ

лёгкий, пряный коктейль  
на основе бурбона

*Granadze*

280ml | 650.-