

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!



БАКЛАЖАНЫ С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Eggplant rolls with tender Nadugi cheese filling



160/35g | 500.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold apptizers*



АДЖАПСАНДАЛ

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 | 470.-



САЦИВИ

нежный цыпленок,
приготовленный
на пару под соусом
из грецких орехов
и мегрельских специй

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



230g | 550.-

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

ПХАЛИ

нежный паштет из грецких орехов
нескольких видов: со шпинатом,
фасолью, свёклой,
с белокочанной капустой

Pkhali: tender walnut paté selection:
spinach, beans, beetroot and white cabbage



340g | 750.-



(МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ:

with new walnuts

БАДРИДЖАНИ

рулетики из баклажанов
с грецкими орехами
и зёрнами граната

Badrijani – eggplant rolls with
walnuts and pomegranate seeds



200/25g | 570.-





ГАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Season vegetables



300g | 530.-



СОЧНЫЙ РОСТБИФ

с листьями салата

Roast beef with salad leaves



200g | 990.-

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

куриный рулет двух видов,
буженина и рулет из баранины

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



330/50/20g | 1150.-



ДЕЛАЕМ САМИ!

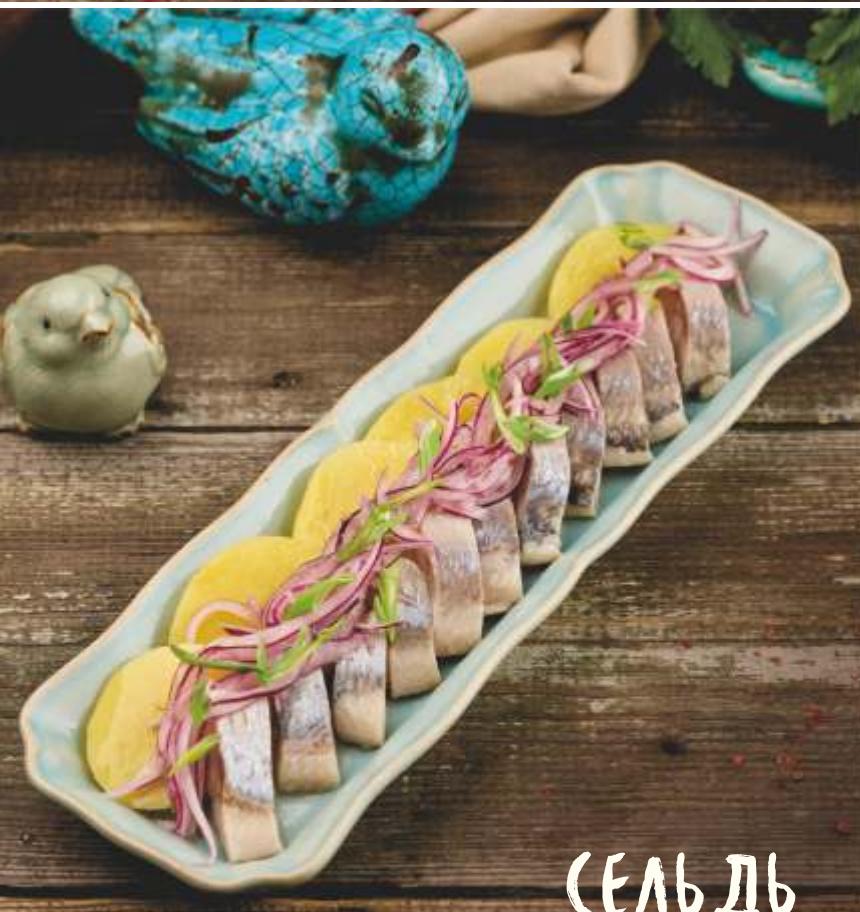


РЫБНАЯ ГАРЕЛКА

лосось слабой соли,
муксун и балык из масляной рыбы

*Fish platter: lightly salted salmon,
muksun and salted and dried butterfish*

210/90g | 1650.-

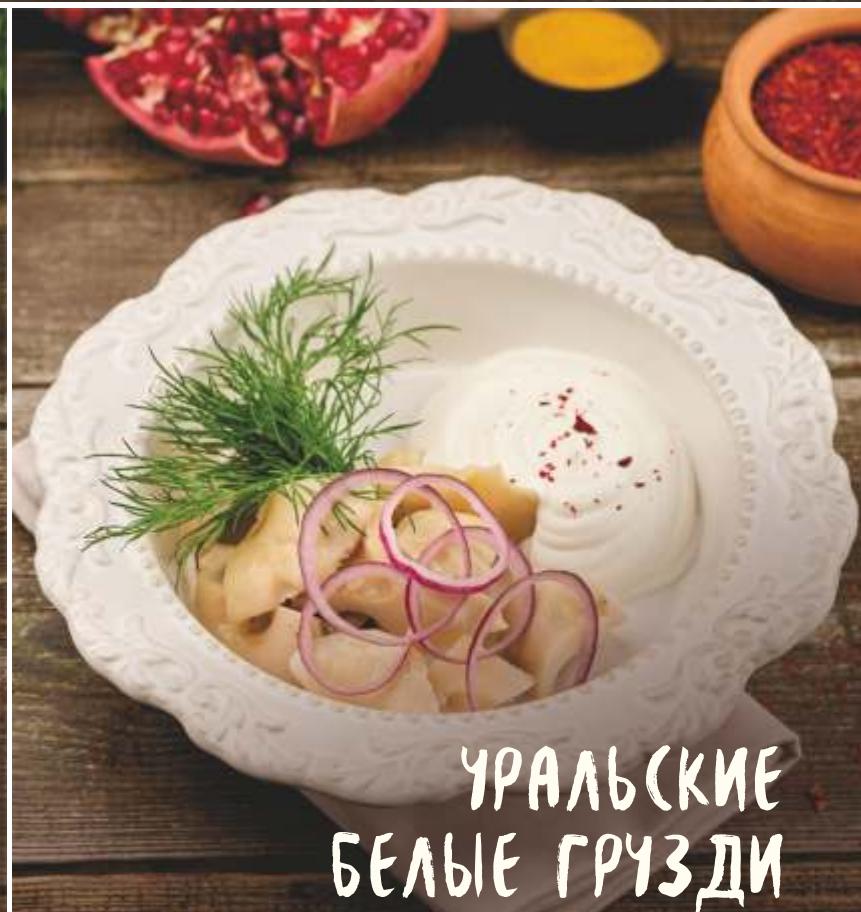


СЕЛЬДЬ

слабого посола с тёплым картофелем

Lightly salted herring served with warm potatoes

100/135g | 430.-



УРАЛЬСКИЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ

с луком и сметаной

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

160g | 690.-

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

1330.-



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 | 870.-



ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ *Salads*



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ДЖОНДЖОЛИ

и сырным кремом из аджики

Vegetable salad with jonjoli and adjika cheese cream

240g | 630.-

АВТОРСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»

от шеф-повара

Chef's signature Caesar salad

240g | 690.-

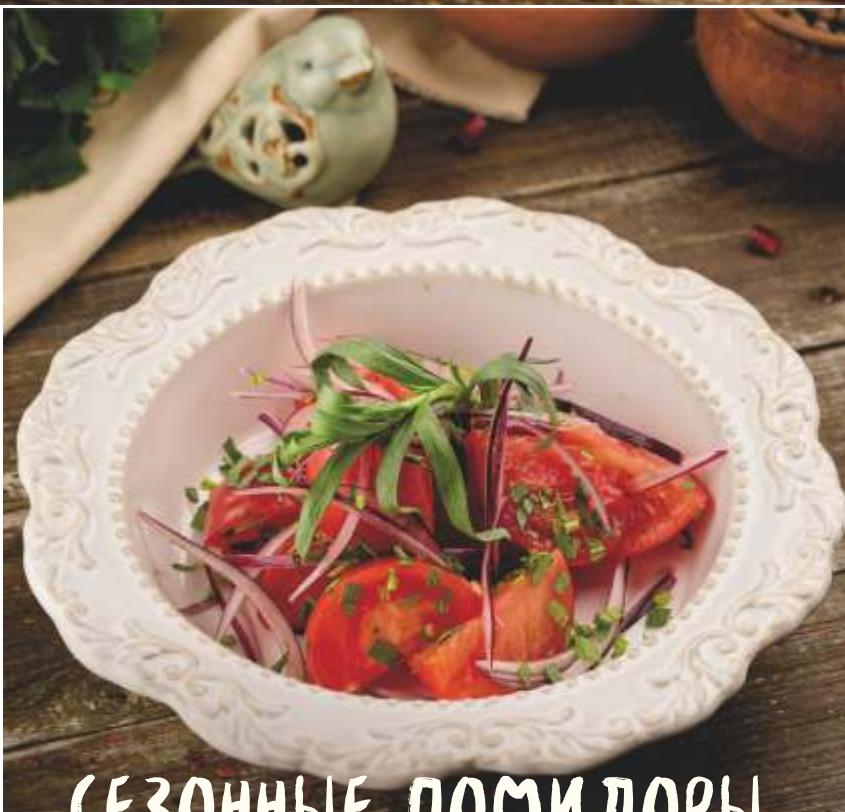


РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом и имеретинским сыром

Various colored tomatoes salad with red basil and Imeretian cheese

330g | 630.-



СЕЗОННЫЕ ПОМИДОРЫ

с крымским луком и свежим тархуном,
с оливковым маслом или соусом наршарааб

Seasonal tomatoes, Crimean onion and fresh tarragon salad,
dressed with olive oil or Narsharab sauce

245g | 470.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

ТБИЛИССКИЙ ЛЕГНИЙ САЛАТ

из свежих овощей с ореховой заправкой
Tbilisi salad with fresh vegetables and walnut dressing

  255g | 530.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим языком
Green salad with veal tongue

  230g | 790.-



ТАРТАР

из лосося
Salmon tartare

 110/70g | 870.-



САЛАТ

С ХРУСТЯЩИМ ЛОСОСЕМ

молодым картофелем и гебжалия
Salad with crispy salmon, baby potatoes and gebzhalia

  200g | 950.-



«ОЛИВЬЕ»

с телячьим языком и молодым горошком

"Olivier" salad with veal tongue and peas

120/20g | 450.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КИНЗОЙ

шпинатом и куриной печенью

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

160g | 490.-



ЛЁГКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

с печёной свёклой
и кремом из курицы

Light vegetable salad with baked
beetroot and creamy chicken pate

280g | 570.-



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 ягнёнком, тархуном и ткемали в бульоне

Lamb, tarkhun and tkemali Khinkali-chakapuli in broth

🐑 88 285/35/8 g | 390.-



С ТЕЛЯТИНОЙ

обжаренные в масле

Veal khinkali stir-fried in oil

🐄 🌶️ 🌿 330g | 450.-

郇 110g | 150.-



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  | 1350.-

~120g  | 150.-



С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ

Veal and pork khinkali



120g | 150.- 360g | 450.-

АЛАЗАНСКИЕ С БАРАШКОМ

Lamb Alazani khinkali



120g | 150.- 360g | 450.-

С ЛОСОСЕМ

Salmon khinkali



120g | 230.- 360g | 690.-



СВАНСКИЕ

с рубленой говядиной, салом
и острым перцем, как принято
в грузинских деревнях

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



120g | 150.- 360g | 450.-

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 | 1590.-

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.



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ

с копчёной телячьей грудинкой

Crusty Adjarian Khachapuri with Smoked Veal Brisket

370g | 750.-



ДЕТСКИЙ, но тоже АДЖАРСКИЙ

с сыром и перепелиными яйцами

*Adjarian Khachapuri with cheese
and quail egg, smaller version for kids*

150g | 350.-

СЧАСТЬЕ ПО-АДЖАРСКИ

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром и яйцом

*Adjarian Khachapuri
with cheese and chicken egg*

300g | 490.-

ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ «Ч СЫРА»

(сулугуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

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

370g | 730.-

} 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.

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!

Khachapuri on a skewer

220g | 370.-



ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Suluguni cheese Penovani made of homemade puff pastry



260g | 370.-



ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian Khachapuri

300g | 430.-



} Гурийский хачапури — закрытый сырный
пирог, внутри которого спрятана начинка из
мягкого имеретинского сыра и кусочков
сваренного вкрутую яйца.

✖ МЕГРÉЛЬСКИЙ ☺ ХАЧАПУРИ

с двойным сыром

Double cheese Mingrelian Khachapuri



на двоих

420g | **570.-**



на всех

840g | **990.-**

} 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.

庳داري

сванский хачапури с мясом

Kubdari - Svan meat khachapuri



на одного

250g | **550.-**



на всех

500g | **950.-**

✖ ИМЕРЕТИНСКИЙ ☺ ХАЧАПУРИ

с сыром сулугуни

Sulguni cheese Imeretian Khachapuri



на двоих

360g | **490.-**



на всех

720g | **950.-**

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

С ГЕЛЯГИНОЙ 🐃
Veal crispy chebureki

С БАРАНИНОЙ 🐄
Lamb crispy chebureki

180g | 370.-



ПИНЁРЛИ

с лососем, шпинатом
и сливочным соусом

Salmon and spinach pinerli with cream sauce

250/50/30g | 990.-

КУТАБЫ

с зеленью

Kutabs stuffed with herbs

с сыром и зеленью

Kutabs stuffed with cheese

с бараниной

Kutabs stuffed with lamb

100g | 270.-

} 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.

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 | 430.-



# ГУСТОЙ ОСТРЫЙ ХАРЧО ИЗ БАРАНИНЫ

*Thick & spicy lamb kharcho*



550g | 890.-



# НАВАРИСТАЯ ЧХА ИЗ ФОРЕЛИ

со слоёным расстегаем

*Rich trout soup  
with fish puff pastry*

300/70g | 790.-

НАШ ФИРМЕННЫЙ

# ХАРЧÓ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Our signature veal kharcho



350g | 750.-



# КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины, разваренной  
с овощами и ароматными травами

Kahetian khashlama with veal,  
vegetables and herbs



450g | 950.-



А ЕЩЁ ГРУЗИНЫ ЛЮБЯТ...



# БОРЩ

с грузинской булочкой  
с салом и чесноком

*Borsch, served with georgian pastry  
with lard and garlic*

260/20/60g | 490.-

# КРЕМ-СУП ИЗ СЛАДКОЙ ГЫКВЫ

с копчёным сулугуни

Pumpkin cream soup with smoked sulguni cheese

290g | 430.-



# ТБИЛИССКИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП

на мацони, с хрустящим  
огурцом и редисом

Tbilisi cold yogurt soup  
with crunchy cucumber and radish

250g | 370.-



# ХАШИ ПО-ТБИЛИССКИ

с тонким лавашем и маринадами

Tbilisi style khashi with thin lavash and marinades

350/170g | 690.-



# 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!

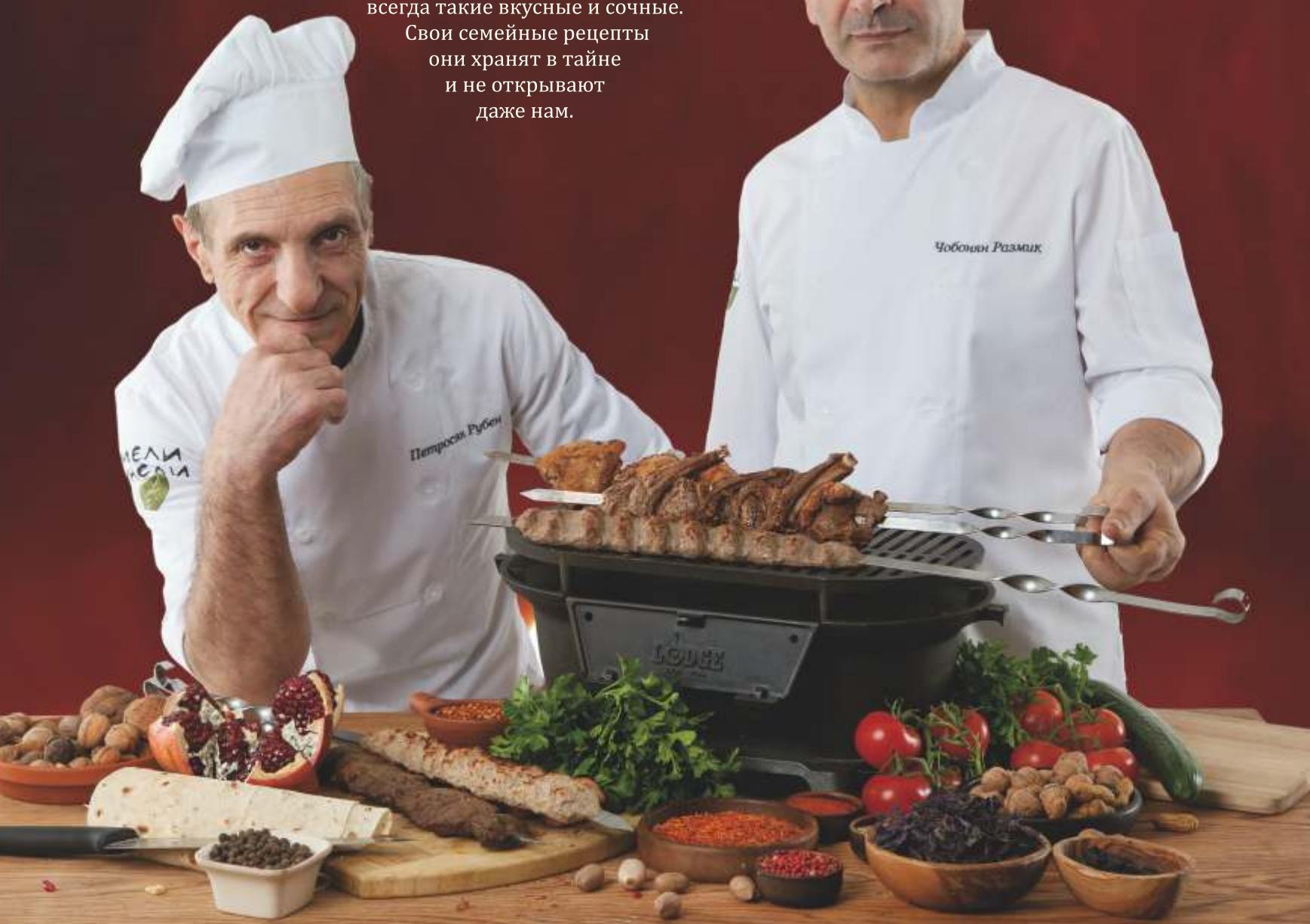
## РУБЕН И РАЗМИК

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



# МЦВÁДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab



210/210g | 1550.-



# МЦВÁДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab



260/210g | 790.-



СОЧНЫЕ  
И АРОМАТНЫЕ

# МЦВÁДИ

ПОДАЁМ НА ТОНКОМ ЛАВАШЕ  
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ!

## ИЗ БАРАШКА

Lamb kebab

220/210g | 1250.-

## ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ

Lamb on the bone kebab

260/210g | 1550.-

## ИЗ СВИНИНЫ

Pork kebab

220/210g | 890.-

## ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Veal kebab

220/210g | 1850.-

## ИЗ КУРИЦЫ

Chicken kebab

260/210g | 730.-



# ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

*Sevan sturgeon kebab*

140/185/30g | **2650.-**

# ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ  
И 2 КЕБАБОВ

со свежей зеленью и тонким лавашем:  
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, chiken, grilled vegetables, minced chicken and minced lamb kebabs*

1270/625g | 4750.-



# СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ

ИЗ ГЕЛЯТИНЫ  
И КУРИЦЫ

*Minced Veal and chicken kebab*

160/210g  
**830.-**

ИЗ  
БАРАНИНЫ

*Minced Lamb kebab*

160/210g  
**830.-**

ИЗ  
КУРИЦЫ

*Minced Chicken kebab*

160/210g  
**730.-**

ИЗ  
КАРТОФЕЛЯ

*Mashed Potato kebab*

160g  
**330.-**

# БОСТНЕУЛИ

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

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

Bostneuli – eggplant, white onion, bell pepper, courgette and tomato on skewer

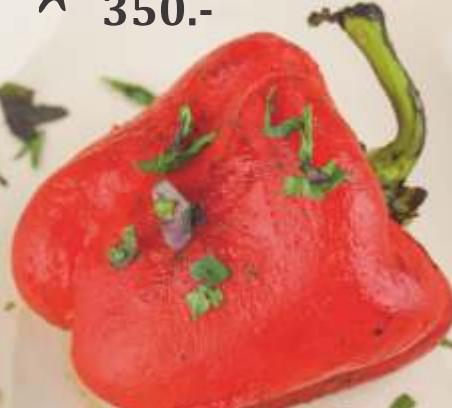
  250/75g | 530.-

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

## ПАПРИКА С ЧГЛЕЙ

Paprika cooked on coals

  150/2g  
350.-



## БАКЛАЖАН С ЧГЛЕЙ

Eggplant cooked on coals

  190/2g  
430.-



## ТОМАТЫ С ЧГЛЕЙ

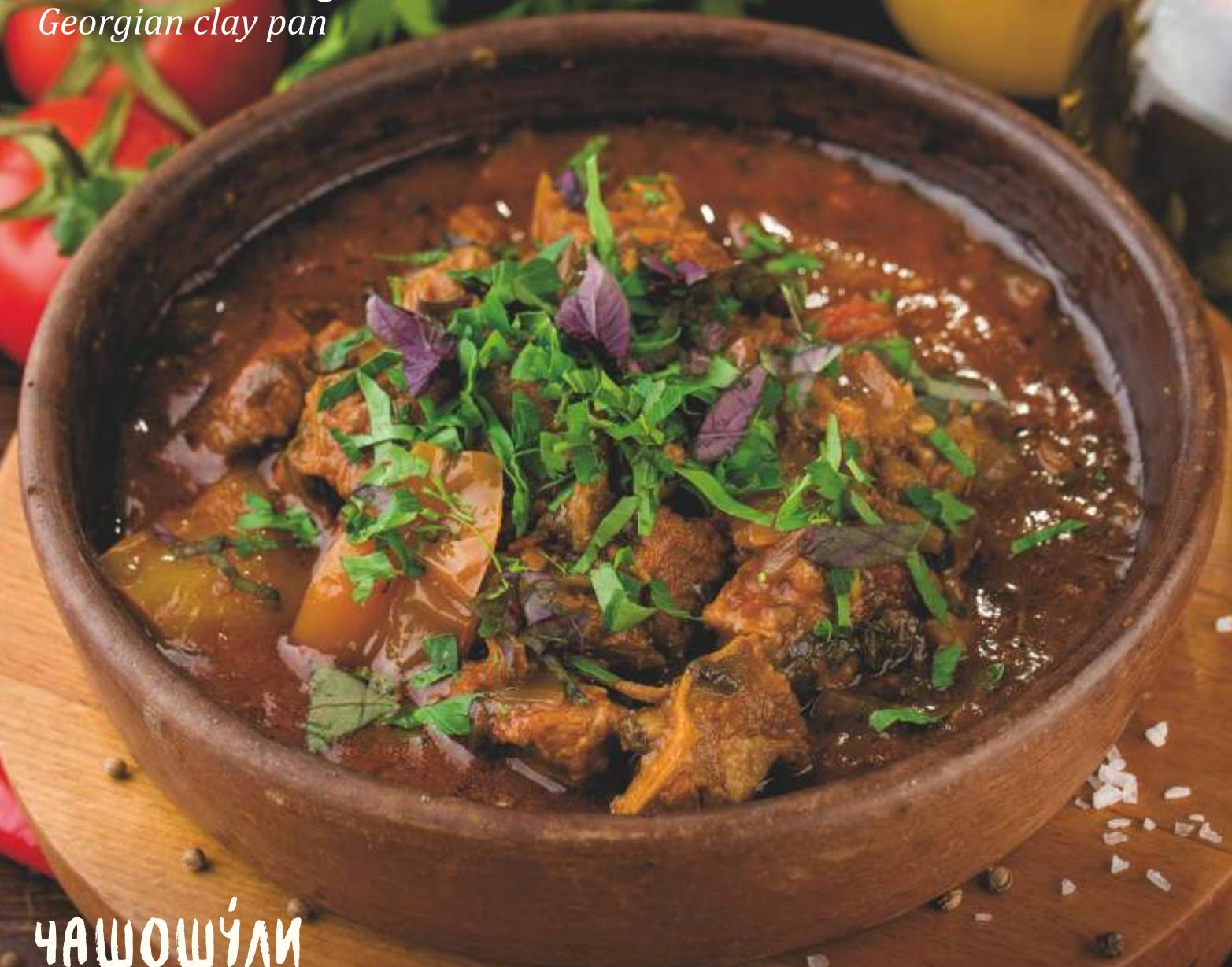
Tomatoes cooked on coals

  200/2g  
350.-



# ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ, НА КЕЦИ

*Hot meat and vegetables in Ketsi  
Georgian clay pan*



## ЧАШОШУЛИ

– кусочки молодой говядины,  
тушёные с овощами и острыми специями

*Chashoshuli - veal, vegetables and hot spices stew*



300g | 790.-

## ДОЛМА́

из рубленного 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 | **730.-**

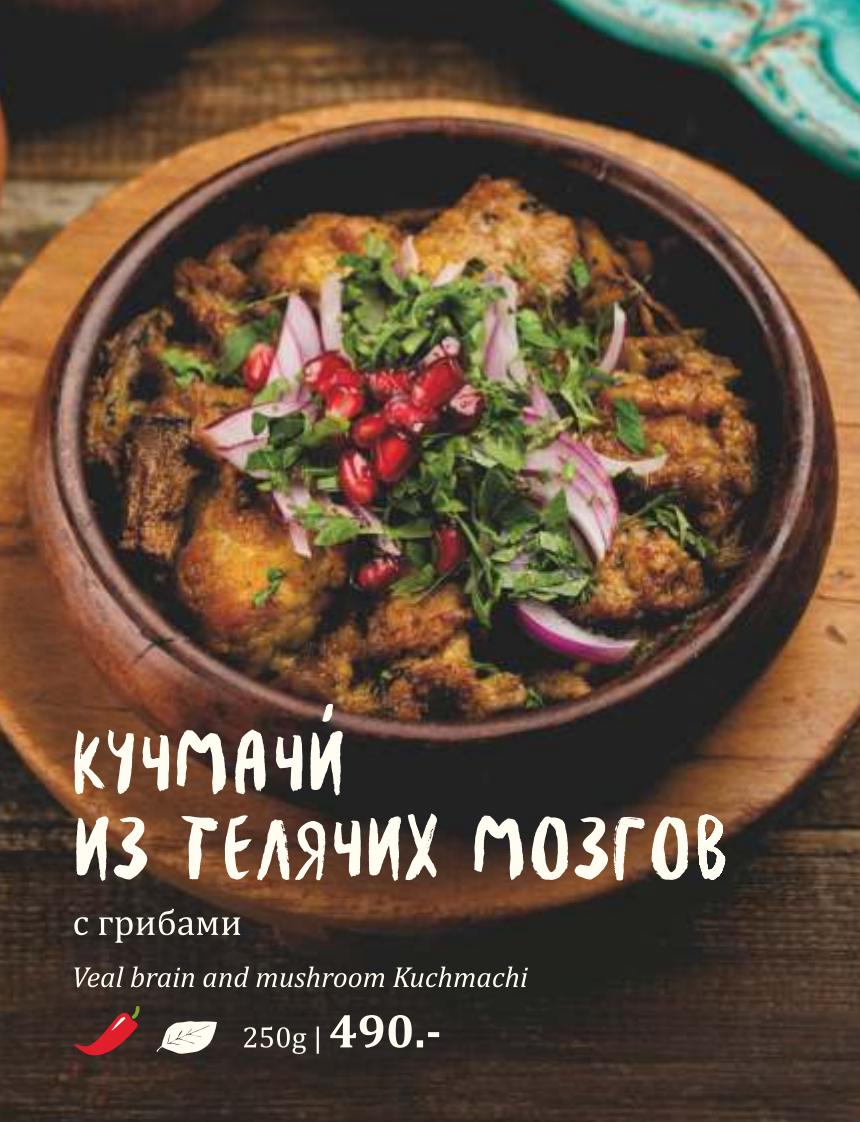
## ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

с маринованным  
джонджоли

*Hot lobio with pickled jonjoli*



250/25g | **490.-**



## КУЧМАЧЙ ИЗ ТЕЛЯЧИХ МОЗГОВ

с грибами

*Veal brain and mushroom Kuchmachi*

  250g | 490.-

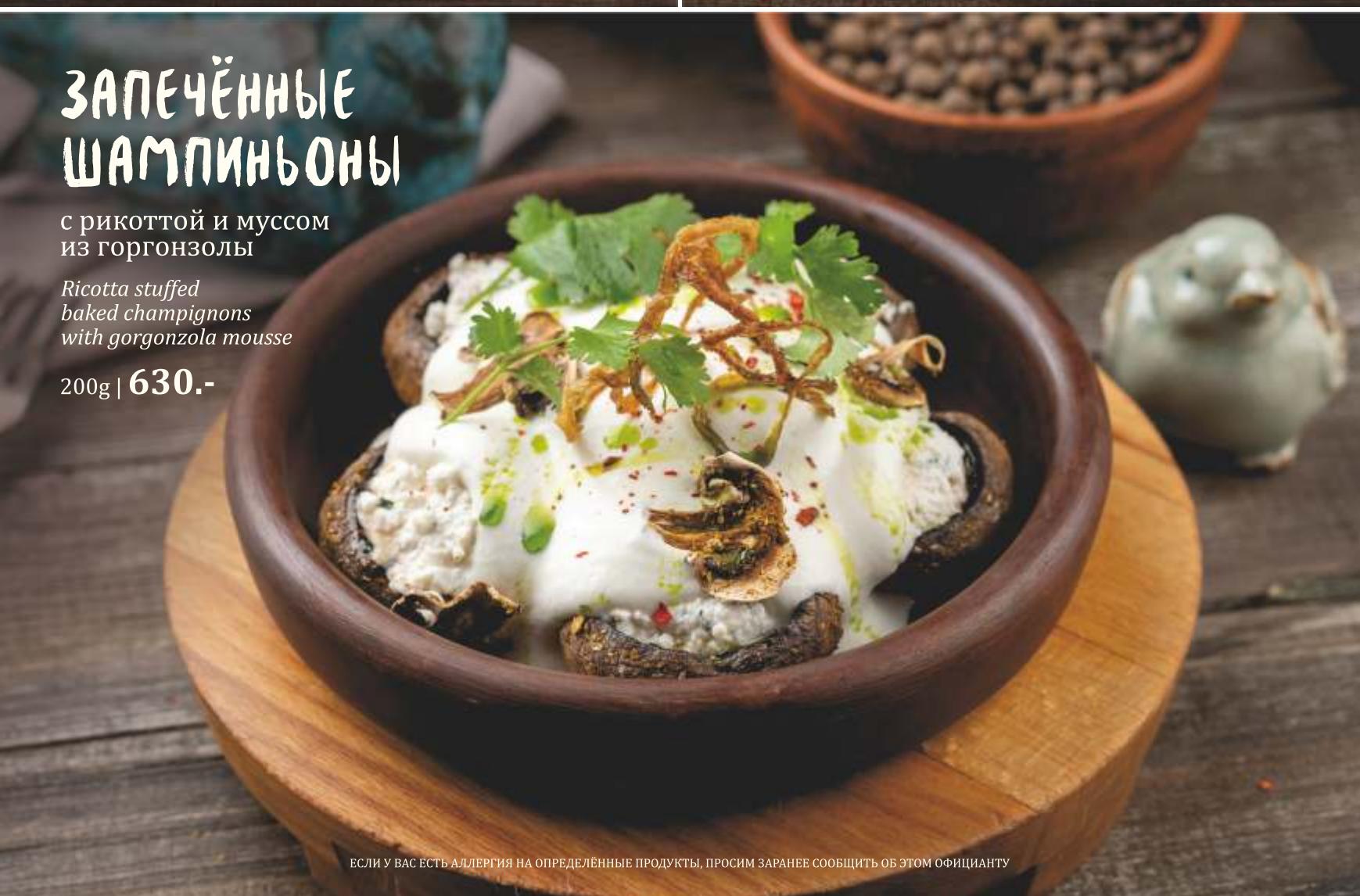


## КУЧМАЧЙ ИЗ ТЕЛЯЧИХ ПОТРОШКОВ

*Veal giblets Kuchmachi*

  300g | 570.-

} Кучмачи – самое настоящее грузинское блюдо. Колоритное, пряное, огненно-острое. А подавать кучмачи нужно сразу, горячими, посыпав душистой кинзой и зёрнами граната.



## ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с рикоттой и муссом  
из горгонзолы

*Ricotta stuffed  
baked champignons  
with gorgonzola mousse*

200g | 630.-



} Об истории появления оджакхури ходит легенда. В одной из горных грузинских деревень в обычной семье столкнулись с проблемой: семья большая, а мяса осталось совсем немного. Чтобы всех накормить, мать добавила в кастрюлю равное мясу количество картофеля и заправила традиционными специями. Детям так понравилось кушанье, что они просили готовить его чаще. С годами в него добавились новые ингредиенты и оджакхури начало своё путешествие по грузинским деревням и городам, пока не стало одним из главных блюд национальной кухни.

## 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 | 690.-

## БАРАШЕК С ТОМАТАМИ

запечённый под сыром на кеци

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

380g | 1250.-



# ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем  
и ароматными травами

*Chicken tapaka with baby potatoes  
and aromatic herbs*



260/210/95g | 1050.-



АРОМАТНЫЙ И СОЧНЫЙ ЦЫПЛЁНОК -  
ГРУЗИНСКАЯ КЛАССИКА!

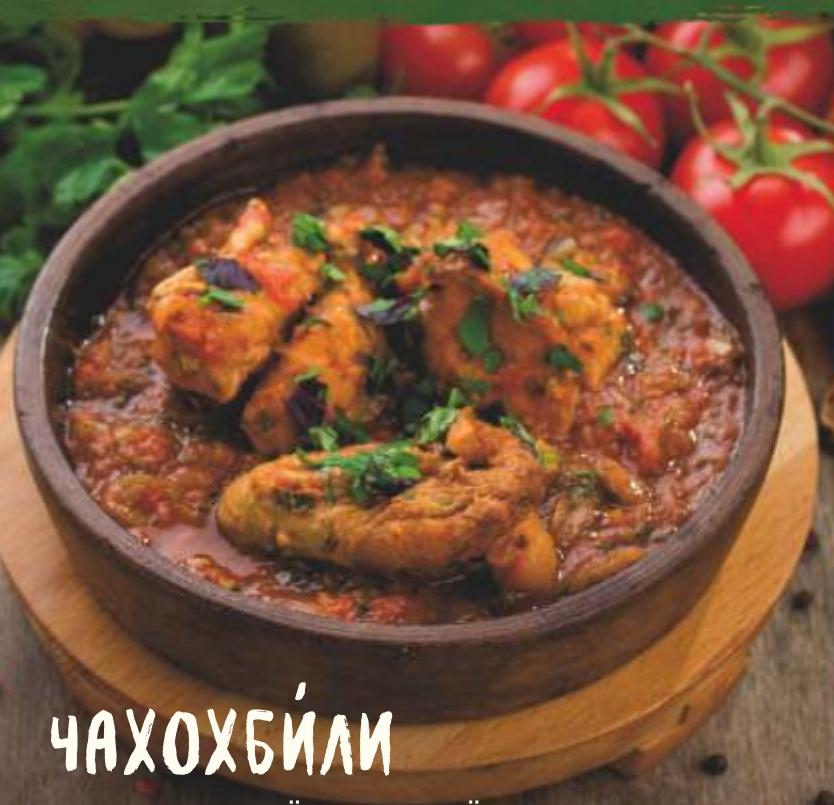
## ЧАХОХБИЛИ

кусочки цыпленка, томлённые  
в густом соусе из томатов и пряностей

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



380g | 690.-



## ЧКМЕРУЛИ

запечённые кусочки цыпленка  
с соусом из сливок и чеснока

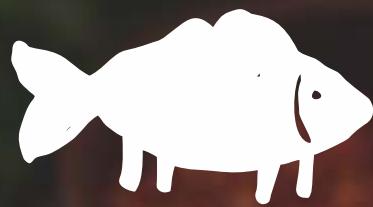
*Chkmeruli - baked pieces of baby chicken  
with cream and garlic sauce*



380g | 930.-



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



*Fish and seafood*



ЧЕРНОМОРСКАЯ  
КАМБАЛА

с мидиями,  
брокколи и эдамамэ

*Black Sea flounder with mussels,  
broccoli and edamame*

380g | 890.-

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

## СИБАС

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

*Sea bass cooked on open fire  
with aromatic herbs, spinach,  
country egg and onion*



320/80/90g | 1750.-

## ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с соусом «Белое вино»  
и паровыми овощами  
на ваш выбор готовим  
на пару или на открытом огне

*Salmon fillet with "white wine" sauce  
and steamed vegetables. Choose cooking method:  
steamed or over an open fire*

320/130/50g | 1550.-

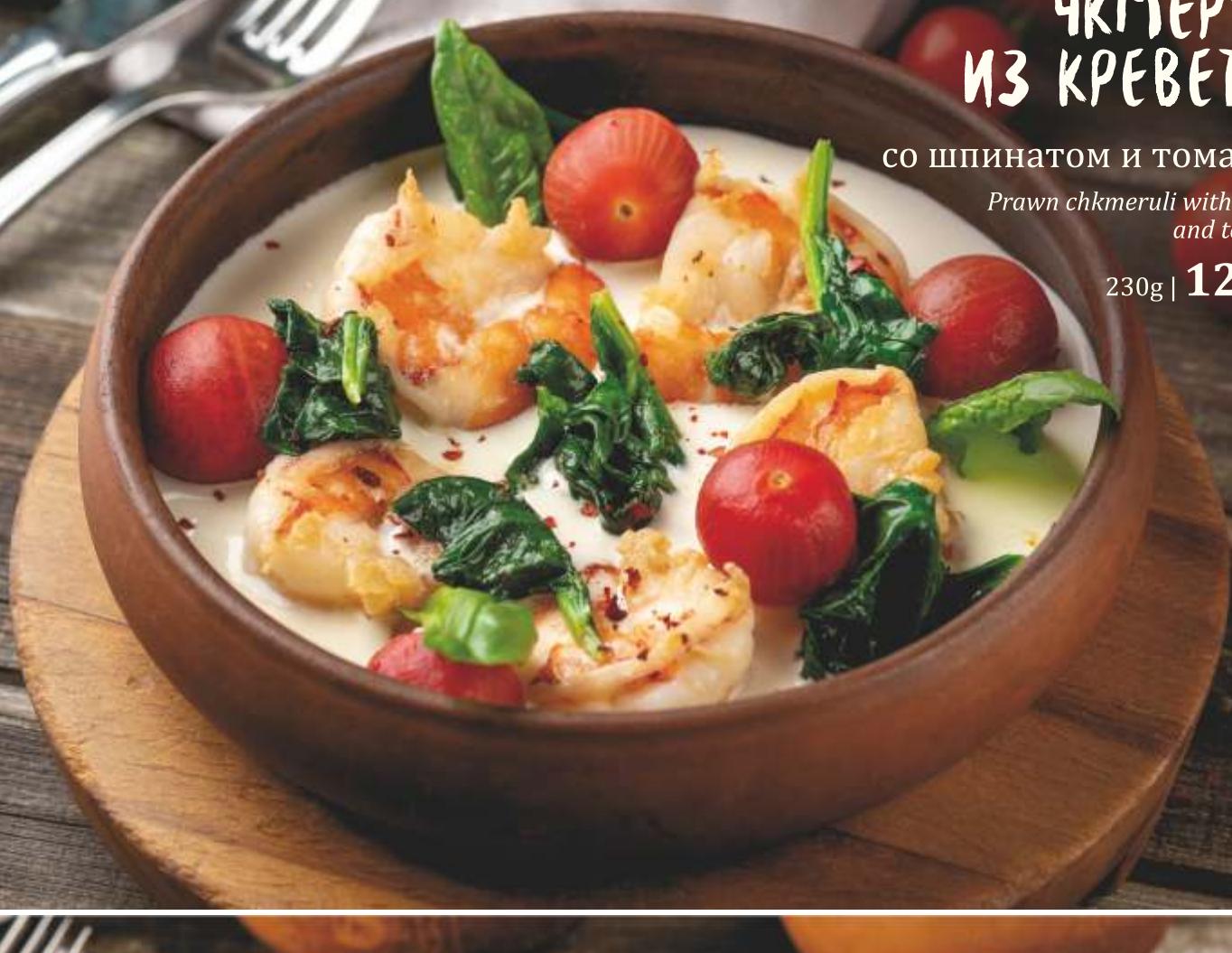
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОВ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

# ЧКМЕРУЛИ ИЗ КРЕВЕТОК

со шпинатом и томатами

Prawn chkmeli with spinach  
and tomatoes

230g | 1250.-



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком и соусом «Ранч»

Grilled tiger prawns with garlic and ranch sauce



130/50/40g | 1590.-

## БУЛГУР с припущенными томатами

Bulgur with stewed tomatoes

160g | 270.-



## КАРТОФЕЛЬ

обжаренный с белыми грибами и луком

Potatoes stir-fried with porcini mushrooms and onion

160g | 330.-



# ГАРНИРЫ

Side dishes

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с чесноком и розмарином

Baby potatoes  
with garlic and rosemary

160g | 270.-



## БРОККОЛИ и цветная капуста, приготовленные на пару

Steamed broccoli and cauliflower

160g | 270.-



## БАКЛАЖАНЫ

с помидорами и чесноком

Egg-plant with tomatoes and garlic

160g | 390.-



# ШОТИ

воздушный  
грузинский хлеб.  
Печем сами!

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

180g | 110.-

...а еще есть

# ТОНКИЙ ЛАВАШ

покупаем у армянских друзей  
*Thin lavash bread*

130g | 170.-

# СОЧСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread  
and sauses*

**АМИРАНИ**  
наш фирменный  
сацебели  
с грузинскими  
травами

*Amirani –  
our signature  
Satsebeli sauce  
with Georgian herbs*

50g | 130.-

**СВЕЖИЕ  
ТРАВЫ**

с чесноком  
*Fresh herbs  
with garlic*

50g | 130.-

**ТКЕМЛАЛИ**  
из красной  
алычи

*Red cherry plum  
Tkemali*

50g | 130.-

**ТКЕМЛАЛИ**  
из зелёной  
алычи

*Green cherry plum  
Tkemali*

50g | 130.-

**САЦЕБЕЛИ**  
из спелых  
помидоров

*Ripe tomatoes  
Satsebeli*

50g | 130.-

**МАЦОНИ**  
с чесноком  
и зеленью

*Matsoni  
with garlic  
and herbs*

50g | 130.-

**НАРШАРАБ**  
из сочных  
гранатов

*Juicy pomegranates  
Narsharab*

50g | 190.-

# 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 | **690.-**





## ЧИЗКЕЙК-ПАХЛАВА

*Baklava cheesecake*

140g | 500.-

## ШОКОЛАДНЫЙ ГОРГ

с муссом из горького шоколада  
и соусом из терпкой вишни

*Chocolate cake with dark  
chocolate mousse  
and tart cherry sauce*

130/30g | 470.-





## ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА

от бабушки Нани  
*Chocolate sausage,  
Nani's grandmother's recipe*

120/30g | 470.-



## ТАРХУННЫЙ ЧИЗКЕЙК

со сливочным кремом и киви  
*Tarragon cheesecake  
with cream and kiwi*

135g | 470.-



## ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого  
виноградного сока

*Churchkhela - Georgian traditional  
delicacy made of dense  
grape juice and nuts*

120/55g | 470.-



## ДОМАШНЯЯ, ПАХЛАВА

с орехами и мёдом  
*Pakhlava - traditional oriental  
delicacy with nuts and honey*

85/20g | 490.-

} ...Один грузин отправил своему  
другу в Европу посылку с местными  
деликатесами — вяленой хурмой,  
вареньем из белой черешни, суше-  
нными 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 | 430.-

## ГРУЗИНСКИЕ СЛАДОСТИ НА КОМПАНИЮ

ПАХЛАВА. ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.  
ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА. БУРМА  
(ТРУБОЧКИ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА  
С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ). ЧЁРНОСЛИВ  
В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ И ЖАРЁННЫЙ ФУНДУК  
В КОКОСОВОЙ СТРУЖКЕ  
С МАРЦИПАНОМ

*Georgian sweets for a company*

280g | 1270.-

К СЛАДОСТЯМ  
ПОДАЁМ ЧАЙНИК  
ЧЁРНОГО ИЛИ ЗЕЛЁНОГО  
ЧАЯ НА ВАШ ВЫБОР!



# СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

с курагой, черносливом и грецким орехом

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | 250.-

СЛИВОЧНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

СМОРОДИНА

ХМЕЛЬ СУНЕЛ



КРЫЖОВНИК

МАЛИНА

# СЕЗОННЫЕ СОРБЕ

(крыжовник, смородина, малина)

*Seasonal sorbet (gooseberry, currant, raspberry)*

100g | 200.-

# КОФЕ Coffee

Вы можете заказать любой кофе без кофеина!

Эспрессо Espresso 40<sup>ml</sup> | 200.-

Американо Americano 120<sup>ml</sup> | 230.-

Капучино Cappuccino 290<sup>ml</sup> | 290.-

Латте Latte 200<sup>ml</sup> | 270.-

Кофе по-ирландски Irish coffee 180<sup>ml</sup> | 490.-

Кофе по-восточному  
подаем с бурмой  
(трубочка из хрустящего  
теста с ореховой начинкой)  
Oriental style coffee  
50/30/100<sup>ml</sup> | 330.-

Капучино Айс  
Iced cappuccino 200<sup>ml</sup> | 300.-

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 | 55.-  
+ Молоко Milk 50g | 55.-  
+ Сливки Cream 50g | 75.-  
+ Мёд Honey 30g | 85.-

# 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> | 350.-

# Фирменный

# ЧАЙ по рецептам горцев

Branded tea

Облепиховый Sea buckthorn

Батумский бриз Batumi breeze

Брусника с мятой  
Cranberry-mint

Малина с имбирем  
Raspberry-ginger

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

# СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

# СОК Fresh sqieezed juices

Апельсин Orange 250<sup>ml</sup> | 390.-

Морковь Carrot 250<sup>ml</sup> | 390.-

Яблоко Apple 250<sup>ml</sup> | 390.-

Грейпфрут Grapefruit 250<sup>ml</sup> | 450.-

Гранат Pomegranate 250<sup>ml</sup> | 950.-

# 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 | 170.-

БЕЛАЯ  
ТУТА

КИЗИЛ

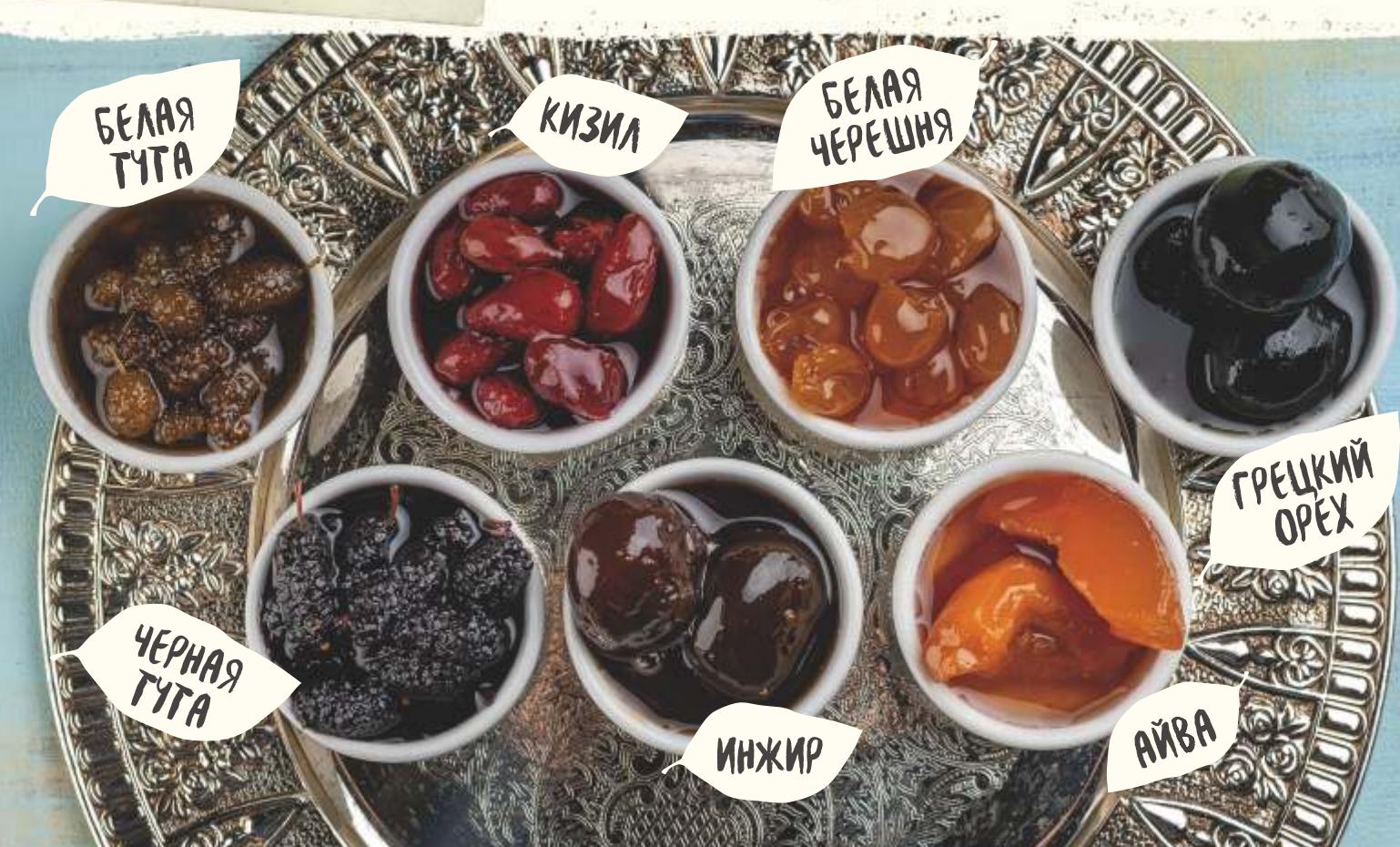
БЕЛАЯ  
ЧЕРЕШНЯ

ГРЕЦКИЙ  
ОРЕХ

ЧЕРНАЯ  
ТУТА

ИНЖИР

АЙВА



# 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> | 350.- 1000<sup>ml</sup> | 850.-

## СОКИ и МОРС

*Juices and fruit drinks*

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

Морс из облепихи  
*Sea buckthorn Mors*

250<sup>ml</sup> | 170.-

Сок в ассортименте  
*A selection of juices*

250<sup>ml</sup> | 170.-

ЕЖЕВИКА И  
МАРАКУЙЯ



## КОМПОТЫ

*Compotes*

из сухофруктов  
*dried fruits*

из вишни *cherry*

250<sup>ml</sup> | 170.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural  
mineral water*

Боржоми *Borjomi*

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

Родники Саирме  
*Springs Sairme*

500<sup>ml</sup> | 420.-

Даусуз (газ./негаз.), Россия  
*Dausuz, still / sparkling*

850<sup>ml</sup> | 550.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ

*Non-alcoholic cocktails*

Мохито *Mojito*

300<sup>ml</sup> | 490.-

Милкшейк:  
ванильный,  
шоколадный,  
клубничный

*Milkshake: Vanilla,  
Strawberry, Chocolate*

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

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

*Soft drinks*

Rich Индиан Тоник

*Rich Indian Tonic*

330<sup>ml</sup> | 270.-

Кока-Кола

*Coca-Cola*

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

# КАРТА ГРУЗИНСКИХ (И НЕ ТОЛЬКО) ВИН

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
ПОЛУСЛАДКОЕ

*Palavani Prestige semi-sweet*

750ml | 3680.-

ПАЛАВАНИ  
"ПРЕСТИЖ" БРЮТ

*Palavani Prestige Brut*

750ml | 3680.-

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ

*Palavani Prestige Rose semi-dry*

750ml | 3680.-

# ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

Асканели Брют  
*Askaneli Brut*  
0,75L | 3700.-

Палавани "Престиж"  
полусладкое  
*Palavani "Prestige" Semi-Sweet*  
0,75L | 3680.-

Палавани "Престиж"  
розовое полусухое  
*Palavani "Prestige" Rose Semi-Dry*  
0,75L | 3680.-

Палавани "Престиж"  
Брют  
*Palavani "Prestige" Brut*  
0,75L | 3680.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

*White wine*

### ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*

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

Г Цинандали Бесини  
*Tsinandali Besini*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

Г Цинандали  
Братья Асканели  
*Tsinandali Askaneli Brothers*  
150ml | 620.-  
0,75L | 3100.-

### РКАЦИТЕЛИ *Rkatsiteli*

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

Г Ркацители Басиани  
*Rkatsiteli Basiani*  
150ml | 480.-  
0,75L | 2400.-

Г Ркацители Палавани  
*Rkatsiteli Palavani*  
150ml | 620.-  
0,75L | 3100.-

Г Телавури Марани  
ординарное сухое  
*Telavuri White Dry*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА

*Rose wine*

Г Пирсмани Палавани  
полусухое  
*Pirotsmani Rose Palavani*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

## УНИКАЛЬНЫЕ и АВТОХТОННЫЕ СОРТА

*Unique and  
autochthonous varieties*

Г Телавури Марани  
ординарное полусладкое  
*Telavuri White Medium Sweet*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

Г Киси Кончо и Ко  
полусладкое  
*Kisi Konco & Co, semi-sweet*  
150ml | 680.-  
0,75L | 3400.-

Киси Квеври Кончо и Ко  
*Kisi Kvevri Konco & Co*  
0,75L | 3700.-

## КРАСНЫЕ ВИНА

*Red wine*

### САПЕРАВИ

### и МУКУЗАНИ

*Saperavi & Mukuzani*

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

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

↙ Саперави Элибо  
*Saperavi Elibo*   
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

↙ Саперави Бесини  
*Saperavi Besini*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

↙ Мукузани Палавани  
*Mukuzani Palavani*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

↙ Телавури Марани  
ординарное сухое  
*Telavuri Red Dry*  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

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

↙ Мукузани  
Дуруджи Вэлли  
*Mukuzani Duruji Valley*  
150ml | **720.-**  
0,75L | 3600.-

↙ Кварели Кончо и Ко  
*Kvareli Konco & Co*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

## ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА

*Orange and red  
qvevri wines*

↙ Ркацители Квеври  
Артвайн Асканелли  
*Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli*  
150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-

↙ Саперави Квеври  
Кончо и Ко  
*Saperavi Kvevri Konco & Co*  
150ml | **700.-**  
0,75L | 3500.-

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

↙ Киндзмараули Алаверди  
*Kindzmarauli Alaverdi*  
150ml | **640**  
0,75L | 3200.-

↙ Киндзмараули  
Телиани Велли  
*Kindzmarauli Teliani Valley*  
150ml | **680.**  
0,75L | 3400.-

Киндзмараули  
Киндзмараули Марани  
*Kindzmarauli Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3700.-

↙ Хванчкара Марани  
*Khvanchkara Marani*  
150ml | **780.-**  
0,75L | 3900.-

↙ Оджалеши Марани  
*Ojaleshi Marani*  
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-

# ВИНА ДРУГИХ СТРАН

## КРАСНЫЕ ВИНА

### *Other red wine*

Вальполичелла  
Классико Домини Венети,  
*Венето, Италия*  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,*  
*Veneto, Italy*  
0,75L | 4750.-

Луиджи Боска Мальбек,  
*Мендоса, Аргентина*  
*Luigi Bosca Malbec,*  
*Mendoza, Argentina*  
0,75L | 4750.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### *Other white wine*

Прадио Приара  
Пино Гриджио  
*Италия*  
*Pinot Grigio Priara Pradio*  
*Italy*  
150ml | 890.-  
0,75L | 4450.-

Гави Вилла ла Сколька,  
*Пьемонт, Италия*  
*Gavi Villa La Scolca,*  
*Piemont, Italy*  
0,75L | 4750.-

Шабли Жан-Марк Брокар,  
*Бургундия, Франция*  
*Chablis Jean-Marc Brocard,*  
*Burgundy, France*  
0,75L | 6900.-

## ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

Мартини Просекко  
*Италия*  
*Martini Prosecco, Italy*  
0,187L | 900.-  
0,75L | 3450.-

Мартини Асти  
*полусладкое, Италия*  
*Martini Asti, Italy*  
0,187L | 1150.-  
0,75L | 3450.-

Мартини Просекко Розе  
*Италия*  
*Martini Prosecco Rose, Italy*  
0,75L | 3200.-

## ШАМПАНСКОЕ *Champagne*

Дом Периньон  
*Франция*  
*Dom Perignon, France*  
0,75L | 40950.-

Мумм Кордон Руж  
*Франция*  
*Mumm Cordon Rouge, France*  
0,75L | 9350.-

## КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА *Fortified wine*

Херес Вальдеспино  
Амонтильядо  
Контрабандиста  
*Испания*  
*Jerez Valdespino Amontillado*  
*Contrabandista, Spain*  
100ml | 780.-  
0,75L | 5850.-

Портвейн Копке Файн Руби  
*Португалия*  
*Kopke, Fine Ruby Porto,*  
*Portugal*  
100ml | 780.-  
0,75L | 5850.-

## ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

*Georgian homemade wine*



## Домашнее вино

*красное сухое*  
*Homemade wine red dry*

150ml | 400.-  
0,75L | 2000.-

## Домашнее вино

*белое сухое*  
*Homemade wine white dry*

150ml | 400.-  
0,75L | 2000.-



## ГРУЗИНСКОЕ ПИВО *Georgian beer*

Натахтари, светлое  
*Natakhvari*  
500ml | **580.-**

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО *Draught beer*

Генацвале, светлое, Россия  
*Genatsvale, Russia*  
300ml | **330.-** 500ml | **430.-**

Шпатен, светлый лагер, Россия  
*Spaten Light Lager, Russia*  
300ml | **420.-** 500ml | **580.-**

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО *Bottled beer*

Майзелс Вайс  
безалкогольное, Германия  
*Maisel's Weiss non-alcohol, Germany*  
0,5L | **550.-**

Майзелс Вайс  
Ориджинал, Германия  
*Maisel's Weiss Original, Germany*  
0,5L | **590.-**

Стелла Артуа  
безалкогольное, Россия  
*Stella Artois, Rusia*  
0,44L | **430.-**

Черновар Тёмное, Чехия  
*Cernovar Cerne, Czech Republic*  
0,5L | **580.-**

## ВЕРМУТ Италия

*Vermouth, Italy*

Мартини Фиеро  
*Martini Fiero*

Мартини Бьянко  
*Martini Bianco*

Мартини Россо  
*Martini Rosso*

50ml | **160.-** 1L | **3200**

## ВОДКА Vodka

Белая Сова Классическая  
от Белуга Групп, Россия  
*White Owl Classic*  
by Beluga Group, Russia  
50ml | **300.-** 0,5L | **3000.-**

Белуга Нобл, Россия  
*Beluga Noble, Russia*  
50ml | **370.-** 0,5L | **3700.-**

Грей Гуз Ориджинал, Франция  
*Grey Goose Original, France*  
50ml | **460.-** 0,7L | **6440.-**

## ЧАЧА и БРЕНДИ

*Грузия / Chacha & Brandy*

Асканели Платинум 40°  
*Askaneli Platinum 40°*  
50ml | **420.-** 0,5L | **4200.-**

Асканели Голд 40°  
*Askaneli Gold 40°*  
50ml | **420.-** 0,5L | **4200.-**

Асканели Премиум Дора  
*Askaneli Premium DORA*  
50ml | **630.-** 0,5L | **6300.-**

Асканели Премиум  
Саперави Мускат  
*Askaneli Premium Saperavi Muscat*  
50ml | **580.-** 0,5L | **5800.-**

Домашняя гранатовая  
настойка на чаче  
*Homemade pomegranate tincture  
on a chacha*  
50ml | **370.-**

## CHIVAS REGAL® Шотландия

Чивас Ригал 12 лет  
*Chivas Regal 12 y.o.*  
50ml | **730.-**

## ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

*Irish whiskey*  
Джемесон *Jameson*  
50ml | **580.-**

Бушмилс ориджинал  
*Bushmills Original*  
50ml | **530.-**

## ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

*Scotch whisky*  
Вильям Лоусонс  
*William Lawson's*  
50ml | **370.-**

Дюарс Уайт Лейбл  
*Dewar's White Label*  
50ml | **480.-**

Дюарс 8 лет  
*Dewars 8 Years Old*  
50ml | **520.-**

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

*Single Malt Scotch whisky*  
Аберфелди 12 лет  
*Aberfeldy 12 Years Old*  
50ml | **910.-**

# ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум  
Саперави Мускат

*Askaneli Premium  
Saperavi Muscat*

50ml | **580.-**

500ml | **5800.-**

Асканели  
Платинум  
*Askaneli Platinum*

50ml | **420.-**

500ml | **4200.-**

Асканели  
Голд  
*Askaneli Gold*

50ml | **420.-**

500ml | **4200.-**



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

## КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Леро VS *Lheraud Cognac VS*

50ml | 630.-

Реми Мартан VSOP

*Rémy Martin VSOP*

50ml | 1160.-

## Коньяки из гаммы АРАПАТ®

Армения

*Ararat Cognac, Armenia*

Арапат 5\* *Ararat 5.y.o.*

50ml | 450.- 0,5L | 4500.-

## ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

*Georgian brandy*

Асканели 8 лет *Askaneli 8.y.o.*

50ml | 420.- 0,5L | 4200.-

## ТЕКИЛА

*Tequila*

Лей 925 *Ley 925*

50ml | 490.- 0,75L | 7350.-

## ДЖИН *Gin*

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир

*Bombay Sapphire*

50ml | 480.- 0,7L | 6720.-

## РОМ *Mexico*

*Rum, Mexico*

Оакхарт Ориджинал  
*Oakheart Original*

50ml | 460.-

## ЛИКЁРЫ

*Liqueur*

Бехеровка *Becherovka*

50ml | 500.-

Ягермайстер *Jagermeister*

50ml | 500.-

## БИТТЕР

*Bitter*

Мартини Ризерва Биттер

*Martini Riserva Bitter*

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

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Cocktails*

### БОМБЕЙ-ТОНИК

*Bombay & Tonic*

150ml | 530.-

### МАРТИНИ

### НЕГРОНИ

*Martini Negroni*

90ml | 530.-

### БЕЛУГА НОБЛ

### ЭСПРЕССО

*Beluga Noble Espresso*

95ml | 530.-

### СПРИТЦ

*Spritz*

300ml | 580.-

### ЕЖЕВИЧНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

*Blackberry mulled wine*

200ml | 480.-

### ГРУШЕВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

*Mulled wine pear white wine*

200ml | 480.-

## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

*Signature cocktails*

### КБИЛИВИСКИ *Kbiliwhisky*

200ml | 580.-

### СИАХЛЕС *Siakhles*

200ml | 580.-

### ТЕКИЛИДЗЕ *Tequilidze*

200ml | 580.-

### ДЖОРДЖИЯ *Georgia*

200ml | 580.-

### ГРАНАДЗЕ *Granadze*

280ml | 690.-

### СУЛИКО *Suliko*

200ml | 690.-

**MARTINI**

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



**MARTINI  
FIERO & TONIC  
SET\***

3 коктейля  
*Martini Fiero & Tonic\** **840.-**

1 коктейль  
*Martini Fiero & Tonic\** **420.-**

\*Мартини Фьеро и Тоник Сет, Мартини Фьеро и Тоник