



ЛЕТНЕЕ МЕНЮ

SUMMER MENU



ОСВЕЖИСЬ!



1 ХОЛОДНЫЙ БОРЩ С ВЕТЧИНОЙ И СМЕТАНОЙ

230Р

340 г

Освежающий свекольный суп с ветчиной из индейки, огурцами, зеленым луком, кинзой, петрушкой, яйцом и сметаной

*Cold beetroot soup with ham
Refreshing beetroot soup with turkey ham, cucumbers, green onions, cilantro, parsley, egg and sour cream*

2 ОКРОШКА НА КВАСЕ

250Р

300 г

Любимый летний суп на квасе с картофелем, курицей, огурцами, редисом, укропом, яйцом, зеленым луком и хреном

*Okroshka on kvass
Favorite Russian summer soup on kvass with potatoes, chicken, cucumbers, radishes, dill, eggs, green onions and horseradish*

3 ОКРОШКА НА МАЦОНИ

250Р

300 г

Вариант любимого летнего супа на традиционном грузинском мацони с картофелем, курицей, редисом, укропом, яйцом, зеленым луком, кинзой, петрушкой и зеленой аджикой

*Okroshka on matsoni
Summer soup on traditional georgian matsoni with potatoes, chicken, radish, dill, egg, green onions, cilantro, parsley and green adjika*

4 САЦИВИ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

290Р

210 г

Сочетание баклажанов, болгарского перца и кабачков в густом соусе «сациви» на основе орехового соуса баже, наршараб и заправки с грузинскими специями и травами

Satsivi Georgian nut starter with baked vegetables



5 ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЗАПРАВКАМИ НА ВЫБОР

250Р

180 г

Воздушный салат с огурцами, помидорами, редисом, салатом айсберг, салатом лоло росса, семечками подсолнуха, щавелем, кинзой и петрушкой с любой заправкой - сметана, оливковое масло, ароматное нерафинированное масло, уксусная (уксус бальзамический темный, масло растительное, сухая аджика, сванская соль, харчо сунели)

*Vegetable salad with dressings of your choice
sour cream, olive oil, aromatic unrefined oil, vinegar dressing*

6 САЛАТ С АПЕЛЬСИНОМ И ИНЖИРОМ

390Р

200 г

Яркий летний салат с рукколой, апельсином, вялым инжиром, помидорами, грецким орехом, сыром сулугуни под уксусно-винной заправкой

*Salad with orange and figs
Summer salad with arugula, orange, dried figs, tomatoes, walnuts, suluguni cheese with vinegar-wine dressing*

Пампури - это новый вид грузинского хачапури в виде кусочков теста с сыром и томатным соусом, кинзой и петрушкой

7



8



9



7 ПАМПУРИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Georgian pampuri pie with tomato sauce

350Р
330 г

8 КУТАБЫ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ 2шт

Лепешки на пшенично-ржаной муке с сыром сулугуни и имеретинским, с тархуном и кинзой
Kutaby pie with cheese and herbs 2pcs

150Р
140 г

9 КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ 2шт

Лепешки на пшенично-ржаной муке с картофелем, репчатым и зеленым луком, укропом, сванской солью
Kutaby pie with potatoe 2pcs

150Р
140 г

11



10



10 ЧАКАПУЛИ С ТРЕСКОЙ

Нежное филе трески с грибами, тархуном, луком репчатым, перцем болгарским, белым грузинским вином, кинзой, петрушкой, чесноком, сванской солью, зеленым ткемали, петрушкой, чили перцем под шапкой из сыра сулугуни с травами

Chakapuli with cod
Delicate cod fillet of with mushrooms, tarragon, mushrooms, onions, bell peppers, white Georgian wine

530Р
320 г

11 ЧАКАПУЛИ С РУЛЕТОМ ИЗ СВИНИНЫ

Рулет из свиной вырезки с тархуном, грибами, репчатым луком, болгарским перцем, белым грузинским вином, кинзой, петрушкой, чесноком, сванской солью, зеленым ткемали, петрушкой, чили перцем

Chakapuli with pork roll
Chakapuli with pork tenderloin, tarragon, mushrooms, onions, bell peppers, white Georgian wine, cilantro, parsley, garlic, svan salt, green tkemali, parsley, chili pepper

490Р
320 г



12 МЦВАНИЛИ

Мцванили - по-грузински значит «травы» Пряные травы подходят не только для чая или закусок, они могут идеально дополнить десерт! Попробуйте необычное сочетание классических грузинских трав с фруктами. Десерт мцванили - это сразу три разных комбинации в одном десерте: эстрагоновый мусс с яблочным мармеладом, базиликовый мусс с малиной и мусс с тимьяном и апельсиновым желе

Mtsvanili Dessert

3 different combinations in one dessert at once: tarragon mousse with apple marmalade, basil mousse with raspberries and mousse with thyme and orange jelly

13 БЕЛАЯ ФРУКТОВАЯ САНГРИЯ

(белое вино, алыча, мед, лимонный сок, апельсин, трипл-сек)

White Fruit Sangria

(white wine, cherry plum, honey, lemon juice, orange, triple sec)

14 РОЗОВАЯ ЯГОДНАЯ САНГРИЯ

(белое вино, клубника, смородина, пряный ром, мята, лимонный сок, гибискус)

Pink Berry Sangria

(white wine, strawberry, currant, spiced rum, mint, lemon juice, hibiscus)

15 КРАСНАЯ МИНДАЛЬНАЯ САНГРИЯ

(красное вино, малина, вишня, миндаль, мята)

Red Almond Sangria

(red wine, raspberry, cherry, almond, mint)

320Р

120 г

380Р

250 мл

950Р

750 мл

ЯРКИЙ
ВКУС

16 МИНТТУ КУЛ МИНТ ЧОКО 4%

Minttu Cool Mint Choco

490Р

250 мл

17 КОСКЕНКОРВА ВИЛЛЭДЖ МЬЮЛ 4,7%

Водка в сочетании с имбирным элем и натуральным лаймом с ароматом цитрусовых фруктов

Koskenkorva Village Mule 4,7%

Vodka with ginger ale and natural lime

18 КОСКЕНКОРВА ЛИНГОНБЕРРИ ТОНИК 4,7%

Микс водки, настоящих ягод брусники и тимьяна

Koskenkorva Lingonberry Tonic 4,7%

Mix of vodka, lingonberries and thyme

19 КОСКЕНКОРВА БЛУББЕРИ ТОНИК 4,7%

Микс водки, черники-можжевельника и тоника

Koskenkorva Blueberry Tonic 4,7%

Mix of vodka, blueberry-juniper and tonic

490Р

330 мл





Данное меню является рекламным буклетом,
за подробной информацией обращайтесь к менеджеру.
Все цены указаны в рублях.