



**ПРЯНОСТИ
& РАДОСТИ**

РЕСТОРАН



rukolla



rosemary



thyme



basil



green onions



fennel



mint



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

• COLD STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

Хрустящий багет, томаты, базилик, чеснок, оливковое масло и соус сацебели

BRUSCHETTA WITH TOMATOES

170 ₺

🍷 95/5

БРУСКЕТТА С КРЕВЕТКОЙ

Хрустящий багет, креветки и соус на основе авокадо

BRUSCHETTA WITH SHRIMP

290 ₺

🍷 100

БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ

Хрустящий багет, лосось шеф-посола, огурцы и сметанно-чесочный соус

BRUSCHETTA WITH SALMON

290 ₺

🍷 135

АССОРТИ ИЗ БРУСКЕТТ

ASSORTED BRUSCHETTAS

- **820 ₺** -

🍷 135/95/5/100



СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

SEASONAL VEGETABLES AND COOKING HERBS

550 ₺

🍷 395



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

BEEF TARTARE

690 ₺

🍷 118/8/1



ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

TUNA TARTARE

750 ₺

🍷 150/15/8/2



ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

SALMON TARTARE

750 ₺

🍷 120/40/10/1

 БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

 ОСТРОЕ / SPICY DISH



ДЮЖИНА СВЕЖИХ УСТРИЦ
A DOZEN OF FRESH OYSTERS

4999 Р
12 ШТ./10/60/240



УСТРИЦЫ (1 ШТ.)
OYSTERS (1 pc)

450 Р
1 ШТ./60/20/10



САЦИВИ

Куриное филе в соусе из грецких орехов и куриного бульона под острым ореховым маслом
SATSVI

450 Р

230



АССОРТИ ИЗ ПХАЛИ

Традиционная грузинская закуска из овощей, перетертых с грецким орехом с добавлением аджики
ASSORTED PKHALI

350 Р

150/3/2



КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ /
РУКОЛОЙ И ПАРМЕЗАНОМ

BEEF CARPACCIO WITH TRUFFLE SAUCE /
ARUGULA AND PARMESAN

690 Р

118/1/8

ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION



БАСТУРМА
PASTIRMA

80/24/12/20/14

470 Р



АССОРТИ ИЗ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

Пармезан, таледжио, пекорино романо и горгонзола.
Подаются с сезонными ягодами и медом

ASSORTED EUROPEAN CHEESES

990 Р

210



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ

Молочный сулугуни, копченый сулугуни, имеретинский сыр, молочный чечил, копченый чечил. Подаются со свежим виноградом и вареньем

ASSORTED HOMEMADE CHEESES

550 Р

280



БУРРАТА С ТОМАТАМИ

Сыр буррата, помидоры, заправленные оливковым маслом и соусом песто

BURRATA WITH TOMATOES

1290 Р

🍴 320



КАПУСТА ПО СТАРИННОМУ ГРУЗИНСКОМУ РЕЦЕПТУ

ХРУСТЯЩИЕ МАЛОСОЛЬНЫЕ ОГУРЧИКИ

МАРИНОВАННЫЕ ТОМАТЫ

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ
ASSORTED PICKLES



790 Р

🍴 665



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ
HERRING WITH POTATOES



390 Р

🍴 100/100/25/10



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ ПО-ГРУЗИНСКИ

Слайсы обжаренных баклажанов, паста на основе грецких орехов, свежей зелени и красной аджики

GEORGIAN-STYLE EGGPLANT ROLLS

590 Р

🍴 187



БАКЛАЖАННАЯ ИКРА ПО-ДОМАШНЕМУ

EGGPLANT SPREAD HOME-STYLE

550 Р

🍴 150/60/1



АЙРАНИ ОТ НАНИ

Традиционный грузинский кисломолочный напиток с добавлением свежей зелени, огурцов и соли

AYRAN DRINK BY NANI

190 Р

🍴 250



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА
BEETROOT SPREAD



🍴 150/30/2

450 Р

САЛАТЫ

• SALADS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ**
SALAD WITH CRISPY EGGPLANTS

- 590₽ -
🍴 260/2

Салат из обжаренных баклажанов, томатов, сливочного сыра под заправкой из сладкого соуса чили со свежей зеленью и семенами кунжута и подсолнечника



ПОЛЕЗНЫЙ МИКС
ИЗ СВЕЖЕЙ
ЗЕЛЕНИ

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
GREEK SALAD



490₽
🍴 240



**САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ,
КРЕВЕТКАМИ И ФЕРМЕРСКИМ СЫРОМ**

Салат из обжаренных баклажанов, креветок, манго и сыра моцареллы, заправленный соусом чили

SALAD WITH CRISPY EGGPLANT, SHRIMP
AND FARM CHEESE

690₽
🍴 210



**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ**

GEORGIAN-STYLE VEGETABLE SALAD
WITH SPICES / WITH NUTS



490₽
🍴 235



**САЛАТ С КОПЧЕНЫМ
ЛОСОСЕМ**
SMOKED SALMON SALAD

690₽
🍴 120/35/70



БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



САЛАТ С КУРИЦЕЙ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Обжаренное куриное филе, пекинская капуста с паприкой, красным луком и кинзой. Заправляется кунжутным соусом

THAI-STYLE SALAD WITH CHICKEN

490 ₺

🍴 220



САЛАТ С СУДАКОМ

Судак, обжаренный в панировке, картофель, томаты, красный лук, микс салатов под медово-горчичной заправкой

PIKE PERCH SALAD

690 ₺

🍴 260



ГРИЛЬ-САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ / БАРАНИНОЙ (НА ВЫБОР)

Цукини, баклажаны, болгарский перец, обжаренные на мангале, подаются с сельдереем, луком, свежей зеленью и заправляются сванской солью и оливковым маслом

GRILLED SALAD WITH TURKEY OR MUTTON (OF YOUR CHOICE)

490 /

590 ₺

🍴 240



«ОЛИВЬЕ» ПО-ДОМАШНЕМУ

Колбаса, запеченные овощи, яйцо, зеленый горошек, маринованные и свежие огурцы под заправкой из домашнего майонеза и фенхеля

HOME-STYLE RUSSIAN SALAD

390 ₺

🍴 222/2



САЛАТ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ И РУКОЛОЙ

STRACCIATELLA AND ARUGULA SALAD

690 ₺

🍴 184



СВЕЖИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ С КИНОА, АВОКАДО И ЯЙЦОМ ПАШОТ

FRESH VEGETABLE SALAD WITH QUINOA, AVOCADO AND POACHED EGG

490 ₺

🍴 250



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ / С КРЕВЕТКАМИ

CAESAR SALAD WITH CHICKEN / SHRIMPS

550 /

690 ₺

🍴 240/196



«МИМОЗА» MIMOSA

🍴 200/20/7/2 **490 ₺**



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Сельдь, запеченные овощи, яйцо под заправкой из домашнего майонеза

DRESSED HERRING

390 ₺

🍴 200/2



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ И КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

Курица, салат айсберг, копченый сулугуни, томаты, гренки из багета под сырно-ореховой заправкой

WARM SALAD WITH CHICKEN AND SMOKED SULUGUNI CHEESE

590 ₺

🍴 248

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

• HOT STARTERS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND



КУСОЧКИ ЗАПЕЧЕННОГО СЫРА СУЛУГУНИ

НА ПОДУШЕЧКЕ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ И ШПИНАТОМ

FRIED SULUGUNI CHEESE WITH TOMATOES AND SPINACH

Сыр сулугуни, шпинат, сыр надуги, томаты, болгарский перец

650 Р

345



ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ»

Красная фасоль, лук, томаты, свежая зелень, красная аджика, абхазские специи

KHARKALIA LOBIO

450 Р

200/40/25/4



МЧАДИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

MCHADI WITH SULUGUNI CHEESE

390 Р

200/80/80/6/4



ДОЛМА НА ВЫБОР: СВИНИНА С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНА

DOLMA WITH PORK AND BEEF / MUTTON

590 Р

200/30/4



АДЖАПСАНДАЛ

Баклажаны, томаты, картофель, болгарский перец, свежая зелень, абхазские специи

AJAPSANDAL

550 Р

230/40/2



БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH



ДОМАШНИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ
HOME-STYLE PIE WITH POTATO AND SULUGUNI CHEESE

350/15 **490₽**



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Закрыва́тый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни и домашнего сыра

IMERITIAN-STYLE KHACHAPURI

550₽
440



КУБДАРИ

KUBDARI

500 **690₽**



ЛОДОЧКА
ИЗ СДОБНОГО
ТЕСТА

С СЫРОМ СУЛУГУНИ
И ЯЙЦОМ

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Откры́тый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни, домашнего сыра, куриного яйца и сливочного масла

ADJARIAN-STYLE KHACHAPURI

490₽
445



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Закрыва́тый пирог из сдобного теста с двойной начинкой из сулугуни и домашнего сыра

MINGRELIAN-STYLE KHACHAPURI

550₽
500



ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ

Откры́тый пирог из сдобного теста с начинкой из сулугуни (молочного и копченого) и домашнего сыра

KHACHAPURI WITH SMOKED SULUGUNI CHEESE

550₽
510

**КУТАБЫ С СЫРОМ**

Тонкое тесто с начинкой из сулугуни и домашнего сыра, а также тархуном или мятой на выбор. Блюдо подается с соусом мацони

QUTABS WITH CHEESE

390 ₺

🕒 130/30

**КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ**

Тонкое тесто с начинкой из баранины или телятины, свежей зелени и специй

QUTABS WITH MUTTON / VEAL

390 ₺

🕒 122/30

КУТАБЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Тонкое тесто с начинкой из картофеля, свежей зелени и специй. Блюдо подается с соусом мацони

QUTABS WITH POTATOES

350 ₺

🕒 120/30

**КУТАБЫ С ЗЕЛЕНЬЮ**

Тонкое тесто с начинкой из свежей зелени и специй

QUTABS WITH COOKING HERBS

350 ₺

🕒 160/30

**ХАЧАПУРИ С ГРУШЕЙ И СЫРОМ С ПЛЕСЕНЬЮ**

KNACHAPURI WITH PEAR AND BLUE CHEESE

550 ₺

🕒 350

**ЧЕБУРЕК С ТЕЛЯТИНОЙ**

Хрустящее сдобное тесто с начинкой из телятины, свежей зелени и специй

CHEBUREK WITH VEAL

390 ₺

🕒 180

ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

Хрустящее сдобное тесто с начинкой из баранины, свежей зелени и специй

CHEBUREK WITH MUTTON

390 ₺

🕒 160

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

Хрустящее сдобное тесто с начинкой из сулугуни и домашнего сыра

CHEBUREK WITH CHEESE

390 ₺

🕒 200

**ШАВЕРМА С КУРИЦЕЙ И СОУСОМ САЦЕБЕЛИ**

Тонкий армянский лаваш со свежими овощами, обжаренной курицей и соусом на основе домашнего майонеза и сацебели

SHAWARMA WITH CHICKEN AND SATSEBELI SAUCE

550 ₺

🕒 300/36

СУПЫ

• SOUPS •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП
CREAM OF PUMPKIN SOUP

- 390 Р -

350

Нежный крем-суп из запеченной тыквы, моркови, лука и с добавлением сливок

ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION



ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ГРИБАМИ

Куриный бульон с добавлением шампиньонов, куриной грудки, моркови, лука, перепелиного яйца и специй

HOMEMADE NOODLE SOUP WITH CHICKEN BREAST AND MUSHROOMS

350 Р

320/30/10



ТАЙСКИЙ СУП «ТОМ ЯМ» С КРЕВЕТКАМИ

Креветки, кальмары, томаты черри, шампиньоны, галангал, перец чили, кокосовое молоко, рис

THAI SOUP TOM YUM WITH SHRIMPS

690 Р

330/100/8





ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ / БАРАНИНОЙ

Томаты, рис, говядина, свежая зелень, красная аджика, сельдерей, абхазские специи

KNARCHO WITH BEEF / LAMB



590 ₺
 360/2



БОРЩ

Говядина, капуста, свекла, картофель, морковь, лук, чеснок. Блюдо подается со сметаной и пампушкой

BORSCH

390 ₺
 350/50/40/40/2



ГОРОХОВЫЙ СУП С КОПЧЕНОСТЯМИ

PEA SOUP WITH SMOKED MEATS

390 ₺
 350/50/40/40/2

ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION



ТОМАТНЫЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ

Подается с хрустящим багетом

TOMATO SOUP WITH SEAFOOD

690 ₺
 380/40



УХА

Лосось, треска, картофель, томаты черри, лук-порей. Суп можно приготовить со сливками

FISH SOUP



590 ₺
 340



БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH



ОСТРОЕ / SPICY DISH

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

• MAIN COURSE •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



 
ЦИЦИЛА ПО-ГАЛЬСКИ
CALI-STYLE TSITSILA


- 890 ₺ -
1 шт./450/30/80/5



ЧАШУШУЛИ

Телятина, томаты, паприка, красная аджика, лук, абхазские специи

CHASHUSHULI


690 ₺
300/2




СОЛЯНКА ПО-КУТАЙСКИ

Обжаренные кусочки свиной шеи, тушеные с луком, аджикой и томатами

KUTAISI-STYLE SOLYANKA


690 ₺
300/30/2




ЧКМЕРУЛИ

Цыпленок, приготовленный по старинному грузинскому рецепту. Подается под сметанно-чесночным соусом

CHKMERULI

890 ₺
450/150


 БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

 ОСТРОЕ / SPICY DISH



КОТЛЕТЫ ПО-ДОМАШНЕМУ ОТ ПЕТРОВНЫ

Сочные котлеты из свиного и говяжьего фарша, лука, моркови, куриного яйца, свежей зелени и специй. Блюдо подается с картофельным пюре и малосольными огурцами

HOME-STYLE CUTLETS
BY PETROVNA

590 ₺

■ 180/200/30/6



КОТЛЕТКА ПО-КИЕВСКИ

CHICKEN KIEV

690 ₺

■ 130/200/50



ПЛОВ С БАРАНИНОЙ И ОВОЩАМИ ИЛИ СОЛЕНЬЯМИ (НА ВЫБОР)

Баранина, рис, морковь, лук, чеснок, специи

PILAF WITH FRESH OR PICKLED
VEGETABLES (OF YOUR CHOICE)

690 ₺

■ 370/70
■ 370/25/20/20



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Утка, мед, соус демиглас, картофель, чеснок, тимьян, сливочное масло

DUCK LEG CONFIT

890 ₺

■ 200/200/40/1



КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

TURKEY PATTIES WITH GRILLED
VEGETABLES AND CREAM SAUCE

650 ₺

■ 110/140/30



РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ СО СВЕЖИМ ШПИНАТОМ, СЛАЙСАМИ ПРИПУЩЕННОГО КАБАЧКА В СОУСЕ БИСК

Нежные котлетки из судака и лосося с добавлением куриного яйца, лука и сливок. Подаются с картофельным пюре и соусом тартар

FISH PATTIES WITH FRESH SPINACH,
SLICES OF SIMMERED ZUCCHINI IN BISQUE SAUCE

790 ₺

■ 145/200/
40/5



ЛОСОСЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

SALMON WITH LEEKS

1290 ₺

■ 340/2



ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Баранина, баклажан, болгарский перец, картофель, красная аджика, абхазские специи

MUTTON CHANAKHI

790 ₺

■ 450/2




ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ / ТЕЛЯТИНОЙ / ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ (1 ШТ.)

Пресное тесто, свежая зелень, чеснок, красная аджика, начинка на выбор

KNINKALI WITH MUTTON/VEAL/PORK-AND-BEEF (1 pc)

170 ₺

100


СИБИРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Сочные пельмени с начинкой из свинины и говядины, лука и специй. Блюдо подается с хлебом «Бурже», сметаной и веточкой зеленого лука

SIBERIAN PELMENI

490 ₺

260/35/40/3


ДОРАДО / СИБАС, ТОМЛЕННАЯ В ПЕРГАМЕНТЕ С ПРЯНЫМИ ОВОЩАМИ

DORADO / SEA BASS, BRAISED IN PARCHMENT WITH SPICY VEGETABLES

890 ₺

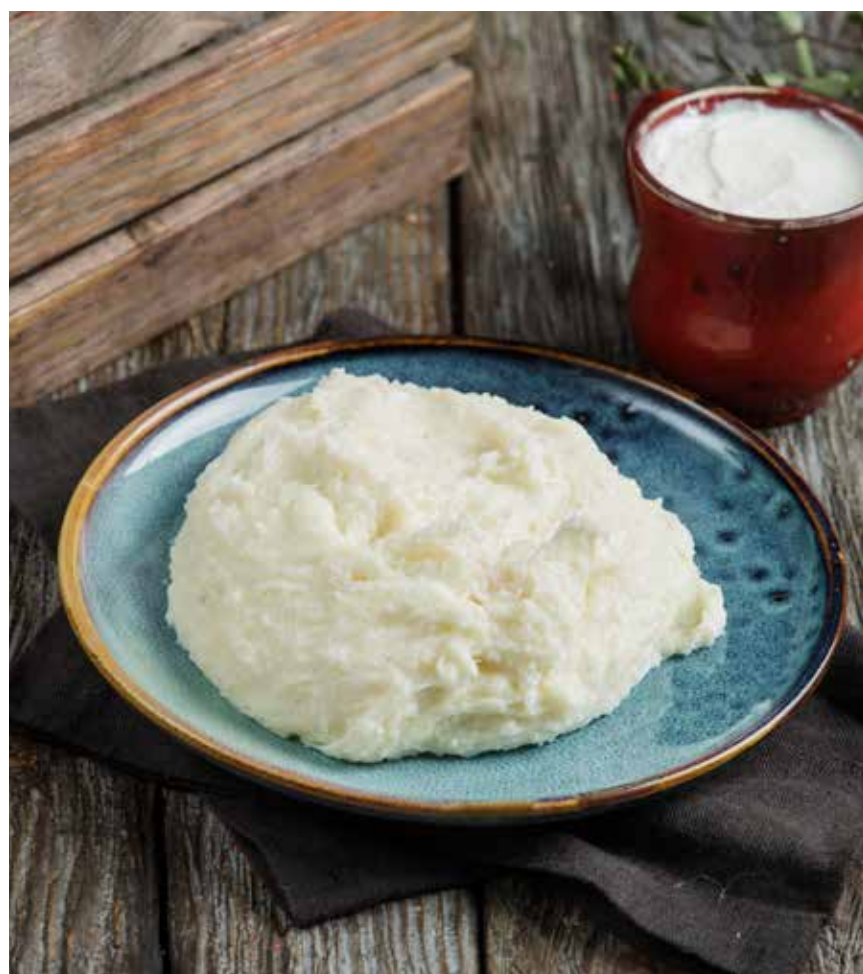
350


СУДАК С ОВОЩАМИ И СОУСОМ БИСК

PIKE PERCH WITH VEGETABLES AND BISQUE SAUCE

890 ₺

100/100/50


ЭЛАРДЖИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ / ПО-СВАНСКИ

MINGRELIAN-STYLE / SVANETI-STYLE ELARDGI

390 ₺

350/180


МАМАЛЫГА

MAMALIGA

300

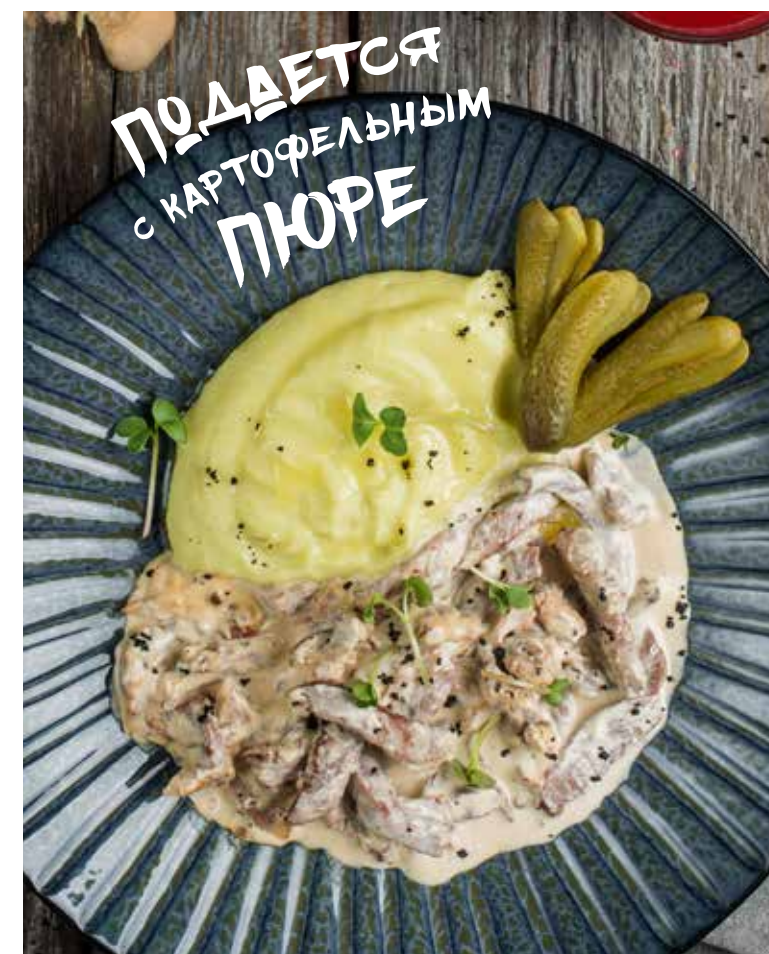
390 ₺

СУДАК С ПОДКОПЧЕННЫМ КИНОА

PIKE PERCH WITH SMOKED QUINOA

990 ₺

265


БЕФСТРОГАНОВ С ГРИБАМИ

Говядина, сливки, лук, белые грибы, демиглас, картофель, маринованные огурцы

790 ₺

140/200/30/2

BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS

ПАСТА

• PASTA •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СПАГЕТТИ
С МОРЕПРОДУКТАМИ
SPAGHETTI WITH SEAFOOD

- 1290 ₺ -
🍴 400

ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

«КАРБОНАРА»
CARBONARA

650 ₺
🍴 360



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

СПАГЕТТИ «ПОМИДОРНИ»
SPAGHETTI POMIDORINI

550 ₺
🍴 330/2



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ И ЦУККИНИ
PASTA WITH SHRIMP AND ZUCCHINI

690 ₺
🍴 330/2



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

ПАСТА «БОЛОНЬЕЗЕ»
PASTA BOLOGNESE

650 ₺
🍴 360



БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

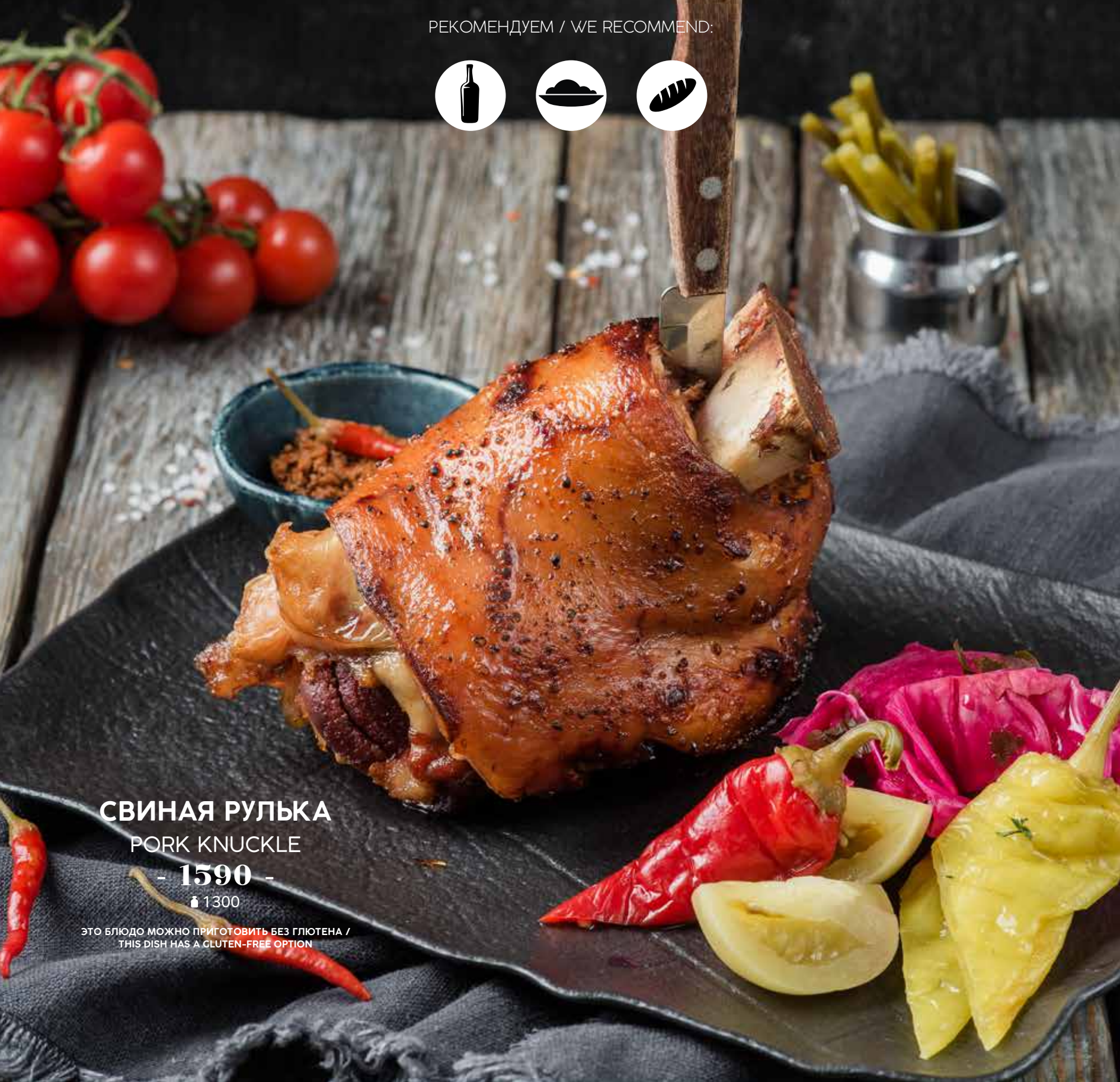


ОСТРОЕ / SPICY DISH

ГРИЛЬ / МАНГАЛ

• GRILL / CHARCOAL GRILL •

РЕКОМЕНДУЕМ / WE RECOMMEND:



СВИНАЯ РУЛКА
PORK KNUCKLE

- 1590 -
🍴 1300

ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА /
THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

СТЕЙК РИБАЙ
RIBEYE STEAK

⋮ 2590 ₺
⋮ 🍴 270/30/2



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

СТЕЙК БАВЕТ
BAVETTE STEAK

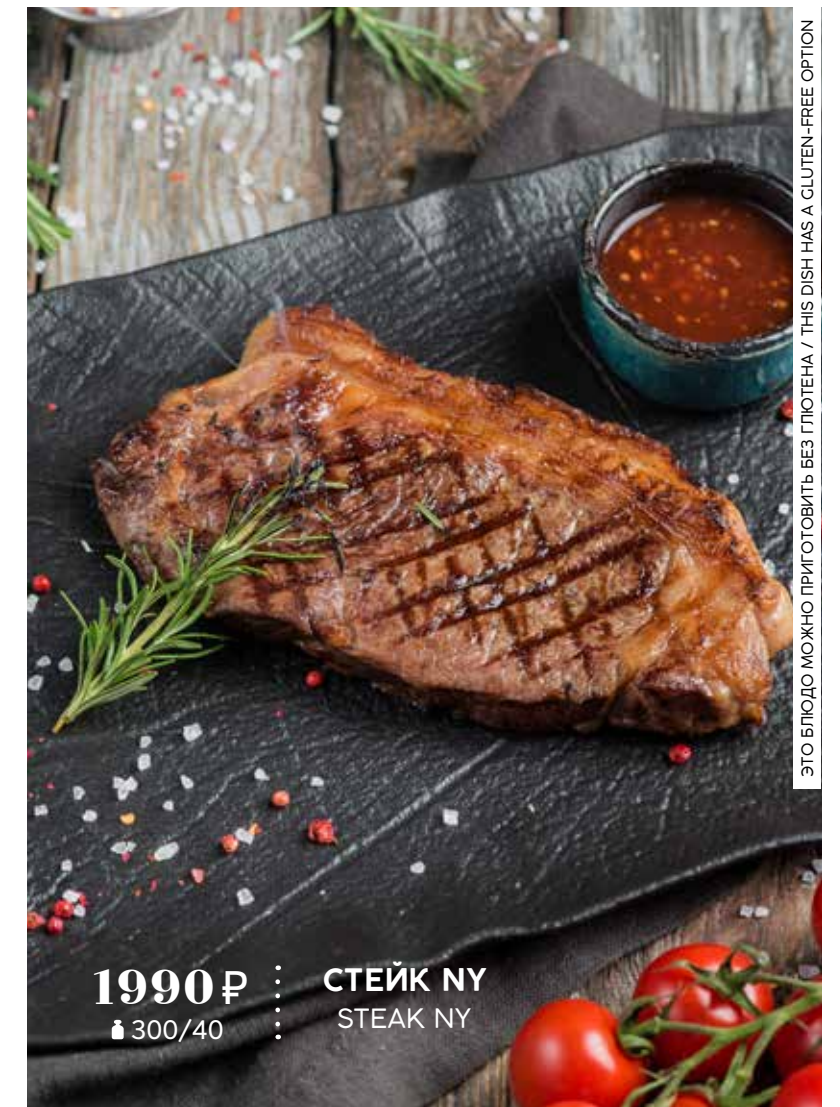
⋮ 1190 ₺
⋮ 🍴 200



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

СТЕЙК МАЧЕТЕ
SKIRT STEAK

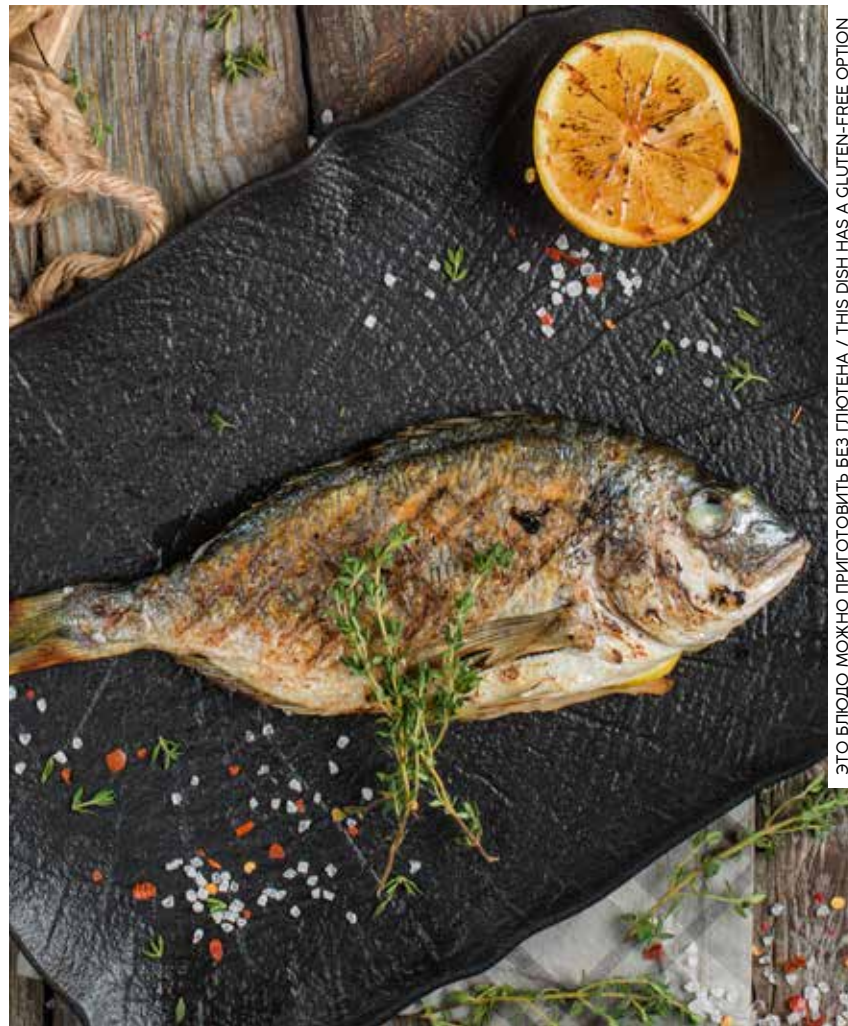
⋮ 1190 ₺
⋮ 🍴 280/50



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

1990 ₺ ⋮ **СТЕЙК NY**
🍴 300/40 ⋮ STEAK NY





ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

ДОРАДО / СИБАС
DORADO / SEA BASS

• 300/70 **990₽**



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
SALMON STEAK

• 160/30 **1190₽**



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ
TIGER SHRIMPS

• 220/100/4 **1790₽**



ЭТО БЛЮДО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ БЕЗ ГЛЮТЕНА / THIS DISH HAS A GLUTEN-FREE OPTION

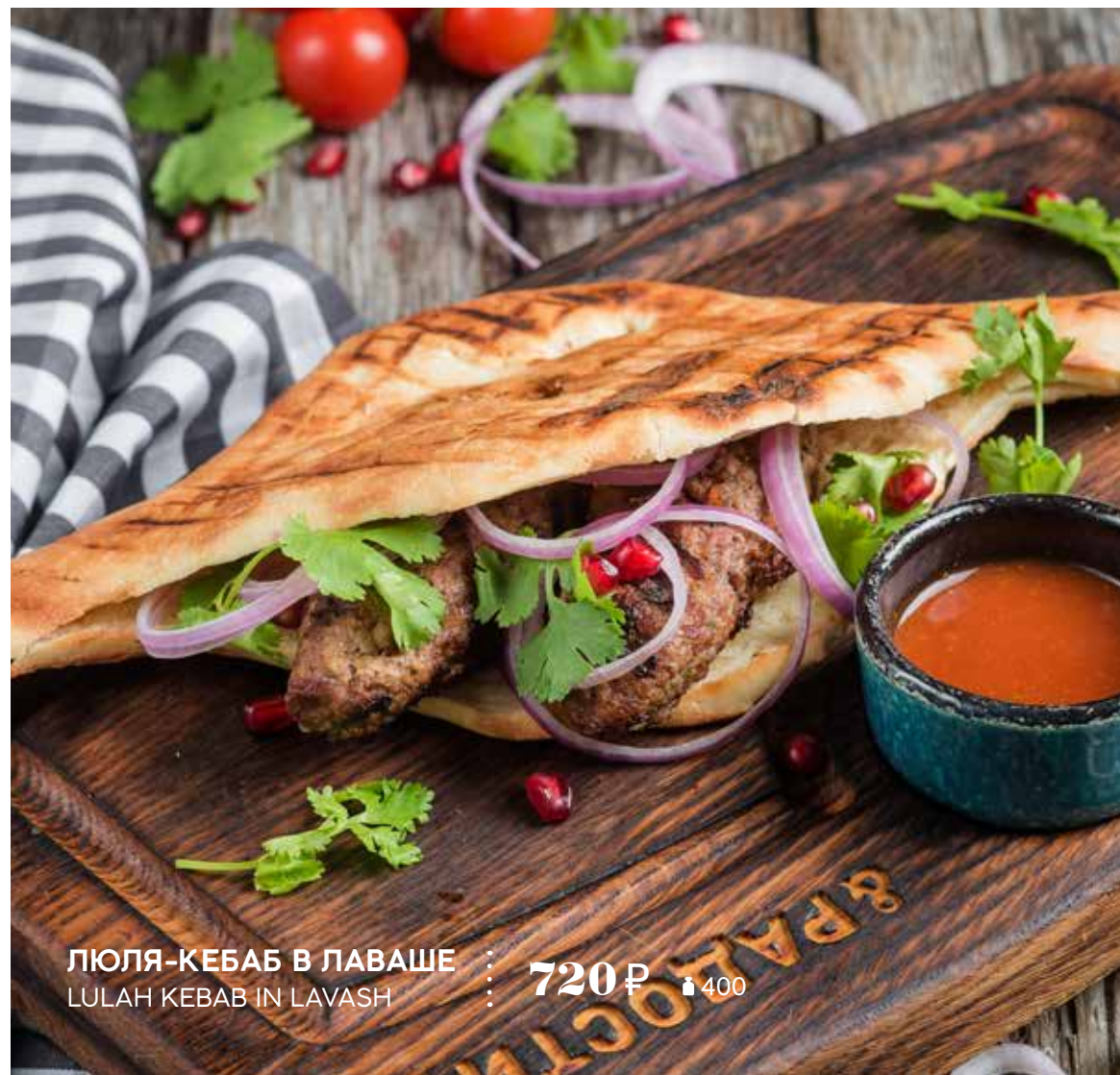
**ПЛАТО
ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ
НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ**
GRILLED/STEAMED SEAFOOD PLATTER

- 7990₽ -
• 850/160/60

КРАБ
CRAB • 250 / 40/ 60 **2990₽**

ГРЕБЕШКИ
SCALLOPS • 100 / 40/ 60 **890₽**

ОСЬМИНОГ
OCTOPUS • 100 / 40/ 60 **1590₽**



ЛЮЛЯ-КЕБАБ В ЛАВАШЕ
LULAH KEBAB IN LAVASH **720 Р** 400

**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**
PORK SHASHLIK

690 Р
200/165/30/2

**ШАШЛЫК
ИЗ КУРИНОГО БЕДРА**
CHICKEN LEG QUARTER
SHASHLIK

590 Р
180/165/30/2

**ШАШЛЫК
ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА**
LAMB SHASHLIK

890 Р
250/40/40/40

**ЛЮЛЯ-КЕБАБ
ИЗ КУРИЦЫ**
CHICKEN LULAH KEBAB

590 Р
150/165/30/2



СВИНАЯ КОРЕЙКА
PORK LOIN

300/50 **890 Р**



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА
LAMB LOIN

260/50 **1290 Р**



БИФШТЕКС
BEEFSTEAK

170/50/40 **990 Р**

ГАРНИРЫ

• GARNISH •

ПОЛИТ АРОМАТИЧНЫМ
ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ



 
ПОЧАТОК КУКУРУЗЫ

CORN EAR

- 210 ₺ -

1 ШТ.



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ / НА ПАРУ
GRILLED / STEAMED VEGETABLES

  **550 ₺**
200



БУЛГУР С ОВОЩАМИ
BULGUR WITH VEGETABLES

 **290 ₺**
200



КАРТОФЕЛЬ ФРИ
С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
И ПАРМЕЗАНОМ
FRENCH FRIES WITH TRUFFLE OIL
AND PARMESAN

250 ₺
130



КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ
С ГРИБАМИ
POTATOES FRIED WITH MUSHROOMS

 **490 ₺**
270/2

 БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

 ОСТРОЕ / SPICY DISH



**ГРЕЧА ОТВАРНАЯ
С ГРИБАМИ**
BOILED BUCKWHEAT
WITH MUSHROOMS

390 ₺
200



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
MASHED POTATOES

250 ₺
200/3



МИНИ-КАРТОФЕЛЬ
BABY POTATOES

350 ₺
150/2



СПАРЖА
ASPARAGUS

790 ₺
120



**АРМЯНСКИЙ
ЛАВАШ**
ARMENIAN
LAVASH

150 ₺
30

**ХЛЕБ
«БУРЖЕ»**
BOURGES
BREAD

170 ₺
50

**ЛАВАШ
ИЗ ТАНДЫРА**
LAVASH COOKED IN
TANDOOR

150 ₺
110/30



СОУСЫ • SAUCES

- САЦЕБЕЛИ** 30 110 ₺
SATSEBELI
- ТКЕМАЛИ** 30 110 ₺
TKEMALI
- ЧЕСНОЧНЫЙ** 30 110 ₺
GARLIC
- НАРШАРАБ** 30 110 ₺
NARSARAB
- СПАЙСИ** 30 150 ₺
SPICY
- МАЦОНИ** 30 150 ₺
MATSONI

ЯПОНИЯ

• JAPAN MENU •



САШИМИ SASHIMI

ЛОСОСЬ SALMON	390 P	КРЕВЕТКА SHRIMP	390 P
ТУНЕЦ TUNA	390 P	ГРЕБЕШОК SCALLOP	490 P
УГОРЬ EEL	490 P	КРАСНАЯ ИКРА RED CAVIAR .	590 P



СУШИ | SUSHI

ЛОСОСЬ SALMON	150 P
ТУНЕЦ TUNA	150 P
УГОРЬ EEL	190 P
КРЕВЕТКА SHRIMP	190 P
КРАСНАЯ ИКРА RED CAVIAR	290 P
КРАБ CRAB	290 P

ОСТРЫЕ СУШИ SPICY SUSHI

ЛОСОСЬ SALMON	190 P	УГОРЬ EEL	290 P
ТУНЕЦ TUNA	190 P	ГРЕБЕШОК SCALLOP	290 P
КРЕВЕТКА SHRIMP	190 P	КРАБ CRAB	390 P

ЗАПЕЧЕННЫЕ СУШИ BAKED SUSHI

ЛОСОСЬ SALMON	190 P	УГОРЬ EEL	290 P
ТУНЕЦ TUNA	190 P	ГРЕБЕШОК SCALLOP	290 P
КРЕВЕТКА SHRIMP	190 P	КРАБ CRAB	390 P



СУПЫ | SOUPS

МИСО-СУП MISO SOUP	290 P
МИСО-СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ MISO SOUP WITH SEAFOOD	490 P
МИСО С ЛОСОСЕМ SALMON MISO SOUP	490 P

САЛАТЫ | SALADS

САЛАТ «КАЙСО» KAISO SALAD	390 P
САЛАТ «КАЙСО» С КРАБОМ CRAB KAISO SALAD	690 P



ПОКЕ | POKE

ПОКЕ С ЛОСОСЕМ SALMON POKE	590 P
ПОКЕ С ТУНЦОМ TUNA POKE	590 P



РОЛЛЫ | ROLLS

С ЛОСОСЕМ SALMON	250 ₽
С ТУНЦОМ TUNA	220 ₽
С ОГУРЦОМ CUCUMBER	120 ₽
С АВОКАДО AVOCADO	320 ₽
С УГРЕМ EEL	420 ₽
«АЛЯСКА» ALASKA	490 ₽
ВЕГЕТАРИАНСКИЙ РОЛЛ VEGETARIAN ROLL	320 ₽
С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА WITH TEMPURA SHRIMP	690 ₽

ОСТРЫЕ РОЛЛЫ SPICY ROLLS

С ЛОСОСЕМ SALMON	490 ₽
С ТУНЦОМ TUNA	490 ₽
С КРАБОМ CRAB	690 ₽
С УГРЕМ EEL	790 ₽
С ГРЕБЕШКОМ SCALLOP	390 ₽
С КРЕВЕТКОЙ SHRIMP	390 ₽



ЗАПЕЧЕННЫЕ РОЛЛЫ BAKED ROLLS

С ЛОСОСЕМ SALMON	690 ₽
С ТУНЦОМ TUNA	590 ₽
С КРАБОМ CRAB	990 ₽
С УГРЕМ EEL	790 ₽
С ГРЕБЕШКОМ SCALLOP	790 ₽
С КРЕВЕТКОЙ SHRIMP	590 ₽
«ФЬУЖЕН» FUSION	590 ₽



РОЛЛЫ ТЕМПУРА TEMPURA ROLLS

С ЛОСОСЕМ SALMON	390 ₽
С ТУНЦОМ TUNA	390 ₽
С КРАБОМ CRAB	790 ₽
С УГРЕМ EEL	690 ₽
С ЛОСОСЕМ, ТУНЦОМ И КРЕВЕТКОЙ WITH SALMON, TUNA AND SHRIMP	690 ₽

РОЛЛЫ «БОНИТО» BONITO ROLLS

С ЛОСОСЕМ SALMON	390 ₽
С ТУНЦОМ TUNA	590 ₽
С УГРЕМ EEL	790 ₽

РОЛЛЫ «ФИЛАДЕЛЬФИЯ» PHILADELPHIA ROLLS

С ЛОСОСЕМ SALMON	690 ₽
С УГРЕМ EEL	690 ₽
ЛЮКС LUX	790 ₽
С КРЕВЕТКОЙ SHRIMP	690 ₽
С ЛОСОСЕМ ТАТАКИ TATAKI SALMON	690 ₽

РОЛЛЫ «КАЛИФОРНИЯ» CALIFORNIA ROLLS

С ЛОСОСЕМ SALMON	790 ₽
С УГРЕМ EEL	790 ₽
С КРАБОМ CRAB	990 ₽
С УГРЕМ В КУНЖУТЕ EEL IN SESAME	890 ₽



ДЕСЕРТЫ

• DESSERTS •



СЕЗОННЫЕ ФРУКТЫ

SEASONAL FRUITS

- 1390 Р -

🍷 1000/3



МАЦОНИ С МЕДОМ
И ОРЕХАМИ

FERMENTED MILK
WITH HONEY AND NUTS

350 Р
🍷 230



МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ
ICE-CREAM IN ASSORTMENT

150 Р
🍷 50

БЕЗЛАКТОЗНОЕ МОРОЖЕНОЕ
СО ВКУСОМ ВАНИЛИ
LACTOSE-FREE VANILLA FLAVORED
ICE-CREAM

150 Р
🍷 50



КОФЕ ПО-СУХУМСКИ
SUKHUMI-STYLE COFFEE

🍷 60/1 ШТ. 230 Р



СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ
SORBET IN ASSORTMENT

150 Р
🍷 50

🌿 БЕЗ ГЛЮТЕНА / GLUTEN-FREE

🌿 БЕГЕТАРИАНСКОЕ / VEGETARIAN DISH

🔥 ОСТРОЕ / SPICY DISH



БЕЗЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ И ЯГОДНЫМ СОУСОМ
MERINGUE WITH BUTTER CREAM AND BERRY SAUCE

390 ₺
150/30



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ
Воздушный рулет из безе с фисташками, малиной и ванильным кремом
PISTACHIO ROLL

550 ₺
110/10



«ТИРАМИСУ»
Пропитанное кофе и ликером «Калуа» печенье «Савоярди» с кремом на основе сыра маскарпоне
TIRAMISU

390 ₺
120/5



МОРКОВНЫЙ ТОРТ
Морковно-ореховые бисквитные коржи с добавлением корицы и прослойками крема на основе сливочного сыра
CARROT CAKE

390 ₺
150/15/5/6/1/5/5



«ШОКОЛАДНАЯ ШКАТУЛКА»
Шоколадный бисквит с начинкой из теплого шоколада. Подается с шариком ванильного мороженого
CHOCOLATE BOX

450 ₺
125/30/10/2



«ЗГАПАРИ»
Медово-шоколадный десерт с нежным сметанным кремом
ZGAPARI

390 ₺
130/5/5/1



«МЕДОВИК»
Воздушный медовый бисквит с легким сметанным кремом
HONEY CAKE

390 ₺
130/15/7/1



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧИЗКЕЙК
Бисквитный чизкейк со сливочным кремом. Украшается клубникой и поливается клубничным сиропом
CLASSIC CHEESE CAKE

390 ₺
160/15/1



ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ ТОРТ
CHOCOLATE AND BANANA CAKE

390 ₺
130/70/10/10



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ

Воздушные заварные булочки со сливочным кремом. Подаются с шоколадным соусом

CHOUX PASTRY BUNS

350 ₺
 🍴 100/30



ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

в ассортименте
 ASSORTED HOMEMADE JAM

390 ₺
 🍴 150



ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

PAVLOVA DESSERT

450 ₺
 🍴 140/1



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

BLUEBERRY PIE

450 ₺
 🍴 50/8/1



«СМЕТАНИК»

Сметанный бисквит, пропитанный клубничным сиропом с перетертой клубникой. Украшается белым шоколадом и ягодами

SOUR CREAM CAKE

450 ₺
 🍴 176



МАСКАРПОНЕ С КЛУБНИЧНЫМ ПЮРЕ

MASCARPONE WITH STRAWBERRY PUREE

450 ₺
 🍴 175



«НАПОЛЕОН»

Домашний торт из слоеных коржей, пропитанных нежным заварным кремом
 NAPOLEON

450 ₺
 🍴 180/15/1

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Дюжина свежих устриц	800/200/250	27	5	138	711
Устрицы (1 шт.)	70 /20/15	2	1	12	64
Сезонные овощи и зелень	300	1	0.1	11	68
Ассорти из брускетт	100/80/100	30	35	62	679
Брускетта с томатами	50	2	5	11	94
Брускетта с креветкой	40	5	7	10	123
Брускетта с лососем	50	8	6	11	123
Тартар из говядины	140/50	24	20	26	380
Тартар из тунца	160	29	16	16	319
Тартар из лосося	100/20/50	24	19	28	374
Сациви	70/150/5	23	43	8	505
Ассорти из мясных закусок	320/20/20	82	81	8	1092
Ассорти из домашних сыров	210/50	41	47	8	623
Бастурма	75	11	15	0	182
Ассорти из пхали	150/8/2	12	38	11	435
Ассорти из европейских сыров	160/30/25/10	35	49	27	695
Баклажанная икра по-домашнему	200/40	7	13	35	283
Сельдь с картофелем	120/120/40/2	29	32	25	502
Рулетики из баклажанов по-грузински	215/3/2	14	111	16	1121
Ассорти из солений	450	10	1	21	132
Карпаччо из говядины с трюфельным соусом, руколой и пармезаном	100/20/5/20	29	15	5	272
Буррата с томатами	320	29	36	10	658
САЛАТЫ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Салат с хрустящими баклажанами	250	7	24	34	380
Салат «Греческий»	240	7	24	8	281
Салат с киноа и яйцом пашот	250	8	15	13	229
Салат с хрустящими баклажанами, креветками и фермерским сыром	210	15	32	31	472
Теплый салат с курицей и копченым сулугуни	240/10	29	61	10	704
Салат с судаком	250	21	30	55	584
Салат с курицей в тайском стиле	265	26	25	41	494
«Сельдь под шубой»	250/2	15	49	26	612
Салат с копченым лососем	120/35/70	10	23	9	289
Овощной салат по-грузински с орехами	250	5	13	9	178
Овощной салат по-грузински со специями	250	2	0	8	46
Салат «Цезарь» с креветками	255	23	53	23	666
Салат «Цезарь» с курицей	255	33	28	23	480
«Мимоза»	200/20/7/2	23	34	18	467

Гриль-салат с индейкой	300	24	26	11	372
Гриль-салат с бараниной	250	18	38	11	461
Оливье по-домашнему	240/2	14	55	22	641
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Долма с бараниной	180/45	20	11	5	200
Домашний пирог с картофелем и сыром сулугуни	380	41	55	106	1087
Жареный сыр сулугуни с томатами и шпинатом	345	37	30	15	447
Лоббио «Харкалия»	250/100/30	55	50	134	1205
Чебурек с телятиной	190/40	17	34	56	596
Чебурек с бараниной	194/40	17	38	63	656
Чебурек с сыром	180/40	26	41	55	697
Аджапсанда	250/5	4	1	22	108
Хачапури по-мегрельски	500	67	89	138	1625
Хачапури по-аджарски	430	58	76	99	1314
Хачапури по-имеретински	450	99	99	116	1748
Кубдари	500	49	103	106	1555
Хачапури с горгонзолой и грушей	350	40	49	93	980
Хачапури с копченым сыром сулугуни	500	70	82	131	1537
Кутабы с сыром	130/40	36	26	45	557
Кутабы с картофелем	160/40	28	22	59	548
Кутабы с бараниной	130/40	33	27	47	566
Кутабы с зеленью	125/40	23	9	48	368
Мчади с сыром сулугуни	200/80/80/6/4/	37	97	96	1404
Шаверма с курицей и соусом сацебели	400	34	40	62	739
СУПЫ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Тыквенный крем-суп	280/20/3	5	26	22	348
Домашний суп-лапша с куриной грудкой и грибами	320/30/10	36	15	20	359
Тайский суп «Том Ям» с креветками	450/40	42	36	67	758
Уха	450	18	7	18	209
Гороховый суп с копченостями	350/60	15	30	23	420
Томатный суп с морепродуктами	380/40	28	28	31	488
Харчо с говядиной	300/5	24	21	16	350
Борщ	270/50/40/50	19	22	14	326
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Цицила по-гальски	500/50	95	85	7	1175
Чашушули	320/5	39	31	12	483
Чкмерули	400/150/5	98	110	8	1415
Солянка по-грузински	320/15/3	37	94	16	1058
Плов с бараниной и овощами	300/100	35	53	144	1192
Котлета из индейки	110/140/30	27	17	25	359
Чанахи из баранины	300/30/5	17	25	21	377

ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮД

Котлеты по-домашнему от Петровны	180/200/35/2	47	78	51	1096
Котлеты по-киевски	130/200/50	55	85	71	1276
Утиная ножка конфи	180/200/15/60	28	71	63	1012
Судак с овощами в соусе биск	100/100/50	29	44	11	555
Дорадо в пергаменте	350	24	21	13	342
Судак с киноа	265	40	62	26	828
Лосось с луком-пореем	340/2	26	51	21	650
Рыбные котлеты	100/30/40	22	34	20	472
Бефстроганов с грибами	180/200/35	45	65	54	987
Эларджи по-мегрельски	350/180	96	42	31	886
Сибирские пельмени	160/50/50/15	27	51	77	873
Мамалыга	300	24	20	30	401
Хинкали с бараниной	100	9	10	30	255
Хинкали с телятиной	100	9	7	30	240
Хинкали с говядиной и свинойной	100	9	6	31	240
ГРИЛЬ / МАНГАЛ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Плато из морепродуктов на гриле	500/80/40/40/120	176	57	25	1321
Плато из морепродуктов на пару	500/80/40/40/120	176	57	25	1321
Свинья рулька	1300	360	461	51	5804
Стейк рибай	320/50	83	39	8	716
Стейк бавет	220/50	49	41	10	603
Стейк мачете	280/50	53	56	8	757
Стейк «Нью-Йорк»	300/40	50	42	9	619
Свинья корейка	300/50	57	93	3	1072
Корейка ягненка	260/50	50	90	3	1021
Биштекс	170/50/40	33	35	1	457
Сибас	300/50/20	62	25	2	482
Стейк из лосося	160/30	41	49	26	706
Тигровые креветки	250/50	37	25	4	391
Шашлык из свинины	250/40/40/40	47	52	33	808
Шашлык из ягненка	250/40/40/40	46	55	36	820
Шашлык из курицы	250/40/40/40	60	45	38	808
Люля из курицы	200/40/40/40	43	20	35	4493
Люля-кебаб в лаваше	400	30	65	14	774
ПАСТА	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Спагетти с морепродуктами	350	25	25	75	629
Спагетти «Помидорини»	300	11	37	75	675
Паста «Болоньезе»	320/40	27	33	70	686
«Карбонара»	350	22	88	57	1112
Паста с креветками и цукини	300	14	23	53	473
ГАРНИРЫ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Початок кукурузы	250	1	0	1	20
Картофель, жаренный с грибами	350	10	60	73	884
Картофель фри с трюфельным маслом и пармезаном	150/10	4	5	6	90

Овощи на гриле	300	5	7	15	138
Овощи на пару	300	5	7	15	138
Булгур с овощами	150/50	10	5	60	296
Греча отварная с грибами	200	12	16	9	234
Картофельное пюре	150	12	17	32	336
Мини-картофель	170	4	20	27	310
Спаржа	130/10	3	10	5	120
ХЛЕБ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Хлеб «Бурже»	100	6	1	47	229
Лаваш из тандыра	100	1	1	17	83
Чиабатта с чесночным соусом	150/30	12	10	80	220
Армянский лаваш	100	1	1	17	83
СОУСЫ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Сацебели	40	0	0	2	12
Ткемали	40	0	0	3	16
Чесночный	40	1	3	2	25
Цицака	40	0	0	8	33
Тартар с джонджоли	40	0	1	1	39
Наршараб	40	0	0	27	110
Мациони	130	49	10	7	314
ДЕСЕРТЫ	Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал
Фруктовая тарелка	1000	3	2	66	295
Мациони с медом и орехами	180/50	70	23	41	655
Десерт «Павлова»	140/1	5	15	52	362
Мороженое в ассортименте	50/1	3	3	12	52
Сорбет в ассортименте	50/1	1	0	10	49
Безе со сливочным кремом и ягодным соусом	150/30	2	6	25	163
«Згапари»	130/10	10	24	91	619
«Медовик»	130/10	9	24	95	629
Фисташковый рулет	110/10	6	21	53	426
Тирамису	150/5	8	26	45	442
Чизкейк классический	160/40	9	41	42	572
Морковный торт	160/10	9	44	76	745
«Шоколадная штатунка»	125/50/10/1	10	51	90	855
Шоколадно-банановый торт	130/70/10/10	12	33	86	693
Заварные булочки	50/75	3	22	21	292
Домашнее варенье	50	0	0	31	124
«Сметанник»	170/10/15	7	26	56	491
Черничный пирог	250/50	14	57	89	928
«Наполеон»	180/20	10	18	62	450
Маскарпоне	200/25	4	25	46	427
Кофе по-сухумски	65	2	0	4	25

В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ И КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧЕННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ГЕНО-ИНЖЕНЕРНО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ, НЕ ИСПОЛЗУЮТСЯ.

В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНЫ ОТКЛОНЕНИЯ В ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЛЮД.

В СВЯЗИ С ПОСТУПЛЕНИЕМ НА ПРЕДПРИЯТИЕ СЫРЬЯ РАЗЛИЧНОЙ СОРТНОСТИ ОТ РАЗЛИЧНЫХ ПОСТАВЩИКОВ ВОЗМОЖНО СОДЕРЖАНИЕ В ПРОДУКЦИИ СЛЕДОВ ГЛЮТЕНОСОДЕРЖАЩИХ ЗЛАКОВ И ЛАКТОЗЫ, ПОСТУПИВШИХ В ПРОДУКТЫ ИСКУССТВЕННЫМ ПУТЕМ.

ШЕФ-ПОВАР

Ф.И.О. _____

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

Ф.И.О. _____

М.П.:

АКЦИИ И СПЕЦПРЕДЛОЖЕНИЯ



10%
АВИАСКИДКА
.....
10% AIR DISCOUNT



скидка
20%
В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ
20% DISCOUNT
ON YOUR BIRTHDAY

бесплатные
**МАСТЕР-
КЛАССЫ**
КАЖДОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ
.....
FREE WORKSHOPS
EVERY SUNDAY

ПОДАЧА БЛЮД МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ФОТО.
ОПЛАТА ПРОИЗВОДИТСЯ В РУБЛЯХ ИЛИ ОСНОВНЫМИ КРЕДИТНЫМИ КАРТАМИ.
С ПОЛНЫМ АССОРТИМЕНТНЫМ ПЕРЕЧНЕМ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ
НА ДОСКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ДАННОЕ ИЗДАНИЕ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. ПРЕЙСКУРАНТ
С ИНФОРМАЦИЕЙ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ, СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ТРЕБОВАНИЯМ
ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ ОТ 15.08.1997 N 1036 (РЕД. ОТ 04.10.2012)
«ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ПРАВИЛ ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», НАХОДИТСЯ
В УГОЛКЕ ПОТРЕБИТЕЛЯ.

ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОКАЗЫВАЕМАЯ УСЛУГА СООТВЕТСТВУЮТ
ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТ 30390-2013 «МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ.
УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРОДУКЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
РЕАЛИЗУЕМАЯ НАСЕЛЕНИЮ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ».



ЕДИНЫЙ ТЕЛЕФОН GINZA PROJECT:
+ 7 (812) 640-16-16