

## ЗАВТРАКИ

1/200/20 гр	<b>Каша «Манная»</b>	125 р.
1/200/20 гр	<b>Каша «Овсяная»</b>	145 р.
1/150 гр	<b>Яичница «Глазунья»</b>	135 р.
1/200/20 гр	<b>Яичница с помидорами</b>	210 р.
1/180 гр	<b>Яичница с ветчиной</b>	200 р.
1/150 гр	<b>Омлет</b>	135 р.
1/180 гр	<b>Омлет с овощами</b>	190 р.
1/2 шт	<b>Блинчики с творогом</b>	195 р.
1/2 шт/50 гр	<b>Блинчики с мясом</b> (подаются со сметаной)	290 р.
1/100/50 гр	<b>Масло сливочное</b>	155 р.
1/100 гр	<b>Творог</b>	70 р.
1/70 гр	<b>Сметана</b>	80 р.
1/70 гр	<b>Мед</b>	85 р.

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### САЛАТЫ

1/150 гр	<b>Овощной салат с курицей</b> (помидор, огурец, куриное филе, листья салата, заправленные оливковым маслом)	160 р.
1/150 гр	<b>Оливье с курицей</b>	135 р.

### СУПЧИКИ

1/200/20 гр	<b>Куриный бульон</b> (подается с гренками и перепелиным яичком)	130 р.
1/250 гр	<b>Суп куриный с фрикадельками</b>	170 р.

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1/150 гр	<b>Куриное филе со сладким перцем</b> (обжаренное до золотистой корочки куриное филе с болгарским перцем и листья салата)	160 р.
1/130 гр	<b>Куриная котлета</b> (приготовленная на пару либо жареная)	155 р.
1/180/90 гр	<b>Овощные котлетки с зеленым салатом</b>	145 р.
1/120/30 гр	<b>Шашлычок из креветок</b> (подается на шпажке с овощами)	450 р.
1/120/30 гр	<b>Шашлычок из куриного филе</b> (подается на шпажке с овощами)	200 р.
1/120/30 гр	<b>Шашлычок из телятины</b> (подается на шпажке с овощами)	280 р.
1/140/100/50 гр	<b>Шашлык из куриного филе</b> (приготовлен на углях и подается с картофелем фри)	245 р.
1/90/100/50 гр	<b>Шашлык из семги</b> (приготовлен на углях и подается с рисом)	385 р.

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

### ГАРНИРЫ

1/150/50 гр	Картофель фри	150 р.
1/150 гр	Картофельное пюре	100 р.
1/100/80 гр	Рис с овощами	130 р.

### ДЕСЕРТЫ

1/150/50 гр	Фруктовый салат	270 р.
1/150/30 гр	Творожные шарики «Рафаэлло»	260 р.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1/450 гр	<b>Овощной букет</b> (помидоры, огурцы, ассорти из зелени, редис, острый перец, болгарский перец)	535 р.
1/240/80 гр	<b>Соленья</b> (капуста красная, помидоры зеленые, огурцы соленые, соленый чеснок, перец острый зеленый)	295 р.
1/240/60 гр	<b>Ассорти из Кавказских сыров</b> (сулугуни, мотал, чанах)	385 р.
1/300/100 гр	<b>Ассорти из Европейских сыров</b> (дор блю, бри, пармезан, маасдам)	650 р.
1/240/60 гр	<b>Мясное ассорти</b> (буженина, куриный рулет, отварной говяжий язык)	630 р.
1/240/50 гр	<b>Рыбное ассорти</b> (сёмга с/с, семрюга г/к и масляная х/к)	1320 р.
1/120 гр	<b>Зелень в ассортименте</b> (кинза, укроп, лук, базилик, тархун, редис петрушка, стручковый перец)	330 р.
1/300 гр	<b>Овощи натуральные</b> (баканские помидоры, огурцы, острый перец, редис, болгарский перец, базилик, тархун)	395 р.
1/200 гр	<b>Лобчо по-грузински</b> (традиционное грузинское блюдо из красной фасоли, лука, чеснока, кинзы и грецкого ореха)	230 р.
1/250 гр	<b>Жареные баклажаны с овощами</b>	320 р.
1/170 гр	<b>Баклажаны по-итальянски</b> (баклажаны, кедровые орешки, руккола, помидоры «Черри», вяленые помидоры и чеснок)	360 р.
1/180 гр	<b>Рулетки из баклажана с ореховой начинкой</b> (баклажаны, гранат, грецкий орех, зелень, чеснок)	370 р.
1/250 гр	<b>Цукини с томатами</b> (обжаренные цукини с пикантным соусом, помидорами и голландским сыром)	335 р.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1/200/30 гр	<b>Оливки и маслины</b>	235 р.
1/250 гр	<b>Грибочки маринованные</b>	280 р.
1/300/30 гр	<b>Малосольные огурцы и помидоры</b>	350 р.
1/100/50 гр	<b>Сыр «Брынза»</b>	190 р.
1/100/30 гр	<b>Сыр «Сулугуни»</b>	170 р.
1/100/50 гр	<b>Сыр «Мотал»</b>	190 р.
1/150 гр	<b>Тарре из шпината</b> (обжаренная зелень, заправленная мацони с чесноком)	320 р.
1/150/30 гр	<b>Говяжий отварной язык</b>	290 р.
1/150/60 гр	<b>Бараний отварной язык</b>	350 р.
1/150/30 гр	<b>Суджук</b> (колбаса из молотого, подвяленного мяса говядины с пряностями)	270 р.
1/120/30 гр	<b>Бастурма</b> (вяленая вырезка из говяжьего просоленного мяса)	260 р.
1/200 гр	<b>Сациви из курицы</b> (отварная курица в соусе из грецких орехов, пряных специй, лука, чеснока и яичного желтка)	270 р.

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1/150/150/100 гр	<b>Сельдь с картошкой</b> (нежное филе сельди с отварной картошечкой, посыпанное укропом)	300 р.
1/50/50 гр	<b>Икра красная</b> (со сливочным маслом)	430 р.
1/50/50 гр	<b>Волован с красной икрой</b> (со сливочным маслом)	470 р.
1/150/50/20 гр	<b>Семга слабосоленная</b> (подаётся со сливочным маслом)	475 р.
1 шт/130 гр	<b>Лимон</b>	65 р.
1 шт/20 гр	<b>Стручковый острый перец</b>	50 р.

## САЛАТЫ

1/200 гр	<b>Овощной салат «Баку»</b> (салат из помидоров, огурцов, перца, зелени и лука; заправляется оливковым маслом)	345 р.
1/200 гр	<b>«Греческий»</b> (классический салат с сыром «Фета», луком «Шалот», маслинами и листьями салата; заправляется оливковым маслом)	330 р.
1/200 гр	<b>«Томаты по-турецки»</b> (помидоры, красный лук, грецкие орехи, базилик, петрушка, гранатовый соус, оливковое масло и сок лимона)	280 р.
1/250 гр	<b>«Капрезе»</b> (классический итальянский салат из сыра «Моцарелла», помидоров с соусом «Песто»)	475 р.
1/200 гр	<b>«Флоренция»</b> (вяленые помидоры, огурцы свежие, микс листьев салата, свежие помидоры, лук «Шалот»; заправляется оливковым маслом)	390 р.
1/200 гр	<b>«Витаминный»</b> (капуста, морковь, укроп, лимон, оливковое масло)	220 р.
1/200 гр	<b>«Мангал»</b> (обжаренные на мангале овощи: болгарский перец, стручковый перец, помидор, баклажан, с добавлением лука «Шалот» и зелени)	300 р.
1/200 гр	<b>Салат с ростбифом</b> (микс листьев салата, ростбиф, сладкий перец, кедровые орешки; заправляется соусом «Бальзамик»)	360 р.
1/200 гр	<b>Салат с телятиной на гриле</b> (филе жареной телятины с нарезкой из помидоров, огурцов, жареных баклажанов, листьев салата; заправляется горчичным соусом)	490 р.
1/280/50 гр	<b>Салат с говядиной</b> (говядина отварная, перец болгарский, лук, кунжут, морковь, огурцы; заправляется сладким соусом «Чили»)	430 р.

## САЛАТЫ

1/150/100 гр	<b>Теплый салат с куриным филе</b> (жареное куриное филе в сливочном соусе с огурцами, помидорами, кукурузой, листьями салата, с зеленым луком и зеленью)	345 р.
1/200 гр	<b>Теплый салат с куриной печенью</b> (микс салатов, нежная куриная печень, помидоры «Черри»; заправляется соусом «Бальзамик»; подается с жареным перепелиным яйцом)	340 р.
1/200 гр	<b>Теплый салат с утиной грудкой</b> (микс салатов, обжаренная утиная грудка с медом, дольками апельсина и винограда; заправляется соусом «Бальзамик»)	530 р.
1/200 гр	<b>«Цезарь» с курицей</b> (листья салата «Романо» и «Айсберг», кусочки нежного поджаренного куриного филе, ароматные чесночные гренки; подается с фирменным соусом «Цезарь», помидорами «Черри» и сыром «Пармезан»)	340 р.
1/200 гр	<b>«Цезарь» с семгой</b> (листья салата «Романо» и «Айсберг» с кусочками семги и с помидорами «Черри», сыром «Пармезан»; подается с фирменным соусом «Цезарь» и чесночными гренками)	410 р.
1/200 гр	<b>«Цезарь» с креветками</b> (листья салата «Романо» и «Айсберг» с тигровыми креветками, обжаренными в оливковом масле с чесноком; подается с помидорами «Черри» и сыром «Пармезан» под фирменным соусом «Цезарь» с чесночными гренками)	510 р.



## САЛАТЫ

1/200 гр	<b>«Оливье»</b> (с говядиной, курицей, ветчиной на Ваш выбор)	250 р.
1/200 гр	<b>«Жемчужина»</b> (салат со слабосоленой семгой, смешанный с оливками, яйцом, зеленым луком, апельсином, сыром «Гауда», украшенный перепелиным яйцом и красной икрой; заправляется домашним майонезом)	370 р.
1/150 гр	<b>Руккола с креветками</b> (листья салата «Руккола» с жареными тигровыми креветками, помидорами «Черри», сыром «Пармезан», кедровые орешки; заправляется соусом «Бальзамик»)	550 р.
1/180 гр	<b>«Морской Коктейль»</b> (салат из морепродуктов с помидорами «Черри», свежими огурцами, микса из салатов, маслинами и каперсами; заправляется оливковым маслом с соусом «Бальзамик»)	530 р.

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ и мучные изделия

1/100/30 гр	<b>Кутаб с зеленью</b> (подается с мацони)	155 р.
1/100 гр	<b>Кутаб с мясом</b>	145 р.
1/110 гр	<b>Кутаб с сыром</b>	145 р.
1/500 гр	<b>Хачапури</b>	390 р.
1/350 гр	<b>Хачапури по-аджарски</b>	400 р.
1/32 см	<b>Пицца с куриным филе</b>	300 р.
1/32 см	<b>Пицца с ветчиной</b>	330 р.
1/250/50 гр	<b>Чихиртма из зеленой фасоли</b> (зеленая фасоль, помидоры, зелень, лук и яйца, подается с мацони)	350 р.
1/120/50 гр	<b>Кюкю с зеленью</b> (жареная зелень с луком и специями, заправляется яйцом и подается с мацони)	300 р.
1/200/50 гр	<b>Кюкю ореховый</b>	410 р.
1/120 гр	<b>Жульен куриный в тарталетке</b>	200 р.
1/120 гр	<b>Жульен грибной в тарталетке</b>	210 р.
1/250 гр	<b>Паста «Карбонара»</b>	550 р.
1/250 гр	<b>Ризотто с грибами</b>	475 р.
1/8 шт.	<b>Креветки в кляре</b>	720 р.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1/300/50 гр	<b>Суп «Грибной»</b> (шампиньоны, картофель, лук, морковь, бульон)	260 р.
1/300/30 гр	<b>Лапша по-домашнему</b> (насыщенный бульон с кусочками куриного филе и с домашней лапшой; подается с винным уксусом)	290 р.
1/300/50 гр	<b>Борщ «Московский»</b> (подается со сметаной)	290 р.
1/300/30 гр	<b>Дюшбара</b> (традиционные восточные «минчи-пельмени» с мясом говядины и баранины в прозрачном бульоне; подается с мятой и винным уксусом)	380 р.
1/300/30 гр	<b>Харчо</b> (традиционный грузинский суп из баранины и риса)	240 р.
1/300/50 гр	<b>Пити</b> (суп из мякоти баранины, гороха «Нут», курдюка, каштана и альбухары, подается с сухой мятой, сумахом и красным луком)	400 р.
1/300/50 гр	<b>Соютма</b> (наваристый бульон из бараньей голени, помидоров, курдюка и укропа; подается с мацони и чесноком)	330 р.
1/350/50 гр	<b>Кюфта-Бозбаш</b> (фарш из телятины и баранины, картофель, баранья грудинка, лук, горох; подается с сухой мятой и красным луком)	350 р.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

1/250/20 гр	<b>Суп-крем «Чечевичный»</b> (красная чечевица, сливки, лук, морковь, помидор конкассе, лимон)	340 р.
1/300/50 гр	<b>Солянка Мясная</b> (копченая мясная грудка, копченая курица, отварной язык, колбасы, сосиски, мясной бульон, каперсы, жареный лук, томатная паста, соленые огурцы; подается с лимоном или сметаной на Ваш выбор)	310 р.
1/350/30 гр	<b>Уха по-царски</b> (вкуснейший рыбный суп с кусочками эсколара, семга, судака и креветок; подается с лимоном)	490 р.
1/300/30 гр	<b>Суп «Овощной»</b> (насыщенный говяжий бульон с сезонными овощами и шпинатом)	270 р.
1/250 гр	<b>Довга</b> (восточный кисломолочный суп с зеленью, рисом и горохом «Нут»)	290 р.
1/350/30 гр	<b>Окрошка на мацони</b> (зелень, огурцы свежие, редис, зеленый лук)	230 р.
1/300/100 гр	<b>Хаш</b> (сезонное блюдо)	450 р.

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

1/180/150 гр	<b>Каре ягненка в мятном соусе</b> (подается с зеленой стручковой фасолью, помидорами черри и нежным картофельным пюре, посыпанным луковыми чипсами)	620 р.
1/250 гр	<b>Баранина по-домашнему</b> (жареная баранья мякоть с картофелем, болгарским перцем, помидорами, луком)	350 р.
1/300/50 гр	<b>Хашлама</b> (баранья голень, тушеная с болгарским перцем, репчатым луком, помидорами и альбухарой)	370 р.
1/150/150 гр	<b>Джыз-Быз</b> (жареные на раскаленной сковороде бараньи почки, сердце, печень, курдюк, картофель и лук)	410 р.
1/200 гр	<b>Баранья корейка в тесте</b>	440 р.
1/160/150 гр	<b>Котлета по-восточному из баранины</b> (подается с поджаренными помидорами и картофелем)	340 р.
1/180/150 гр	<b>Говяжья котлета в соусе «Демиглас»</b>	340 р.
1/160/50 гр	<b>Котлеты из телятины</b> (на пару или жареные)	340 р.
1/250 гр	<b>Телятина по-домашнему</b> (жареная мякоть телятины с картофелем, болгарским перцем, помидорами и луком)	370 р.
1/250 гр	<b>Телячья грудка</b> (тушеная с овощами)	360 р.
1/120/150 гр	<b>Телячья вырезка с овощами</b> (под соусом «Демиглас»)	570 р.

## ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

1/250/50 гр	<b>Долма «Тройка»</b> (овощи, фаршированные рубленой мясной начинкой из телятины, подается с мацони; сезонное блюдо)	340 р.
1/250/50 гр	<b>Долма из виноградных листьев</b> (подается с мацони)	385 р.
1/200/150 гр	<b>Медальоны из телятины</b> (подаются с овощами)	485 р.
1/300 гр	<b>Телятина с грибами</b> (подается в сливочно-грибном соусе)	460 р.
1/150/150 гр	<b>Аджаб-Сангал</b> (лангеты из говяжьей вырезки, поджаренные помидоры, баклажаны, перец болгарский, картофель, зелень)	460 р.
1/250/50 гр	<b>Говяжья вырезка в устричном соусе</b>	690 р.
1/250/150 гр	<b>Говяжья вырезка с картофелем «Гратен» под грибным соусом</b>	640 р.
1/250 гр	<b>Свинина по-домашнему</b> (свинная шейка, шампиньоны, лук, чеснок, зелень, картофель)	350 р.
1/150/150 гр	<b>Свинная вырезка с овощами под соусом «Демиглас»</b> (свинная вырезка, картофель, брокколи, цветная капуста, цуккини)	510 р.
1/220 гр	<b>Свинная шейка в сырно-грибном мундире</b> (свинная шейка, шампиньоны, лук, чеснок, сыр «Пармезан»)	490 р.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

1/250 гр	<b>Куриное бедро по-итальянски</b> (куриное бедро, вяленые помидоры, сливки, чеснок, сыр «Пармезан»)	390 р.
1/300 гр	<b>Чихиртма из курицы</b> (обжаренное мясо курицы с помидорами, луком, заправленное яйцом)	290 р.
1/180/100 гр	<b>Филе курицы в кисло-сладком соусе</b> (подается с паровым рисом)	270 р.
1/200/100 гр	<b>Куриные потрошка по-домашнему</b> (сердечки, почки, желудочки с луком и картофелем)	290 р.
1/250 гр	<b>Курица по-домашнему</b> (мясо курицы, обжаренное с помидорами, картошкой, луком и зеленью)	280 р.
1/170/80 гр	<b>Куриное филе в пикантном соусе</b> (подается с картофельным пюре)	460 р.
1 шт/100 гр	<b>Цыпленок табака</b> (подается с соусом «Аджика», помидорами «Черри» и стручковым перцем)	495 р.
1/180/100 гр	<b>Утиная грудка в малиновом соусе</b>	520 р.
1/160/50 гр	<b>Котлеты куриные</b> (на пару или жареные)	240 р.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

1/220 гр	<b>Семга, тушеная с овощами</b>	550 р.
1/180/50 гр	<b>Стейк семги</b> (на пару или жареный)	570 р.
1/180/100 гр	<b>Стейк семги</b> <b>в сливочно-цорном соусе</b>	670 р.
1/180/100/20 гр	<b>Эсколар с томатами</b> (масляная рыба, чеснок, помидоры, стручковый перец, зелень)	490 р.
1/220 гр	<b>Рыба масляная</b> (тушеная с овощами)	420 р.
1/220 гр	<b>Сырдаг</b> (масляная рыба, помидоры, чеснок, петрушка)	480 р.
1/150/100/50 гр	<b>Филе судака в шафрановом соусе</b> (с диким рисом)	470 р.
1 шт/150 гр	<b>Форель, тушеная с овощами</b>	510 р.
1 шт/150 гр	<b>Сибас, тушеный с овощами</b>	560 р.
1 шт/150 гр	<b>Дорадо, тушеная с овощами</b>	570 р.
1 шт/50 гр	<b>Форель</b> (на пару или жареная)	490 р.
1 шт/50 гр	<b>Сибас</b> (на пару или жареный)	540 р.
1 шт/50 гр	<b>Дорадо</b> (на пару или жареная)	540 р.
1/150 гр	<b>Королевские креветки</b> (королевские креветки, обжаренные на гриле с томатно-чесночным соусом)	850 р.
1/150/30 гр	<b>Креветки на шпажке</b>	690 р.



## ПЛОВ

1/180/220 гр	<b>Плов «Сабзи»</b> (баранья мякоть, лук, горная кинза, шпинат, чеснок)	495 р.
1/180/180/50 гр	<b>Плов «Гуйма Чухуртма»</b> (вариация восточного блюда с рубленным мясом телятины и баранины, поджаренным луком зеленым, заправляется яйцом и подается с мацони)	410 р.
1/180/200 гр	<b>Плов «Туршу Говурма»</b> (вкуснейший плов из баранины, каштанов, альбухары, кураги и кишмиша)	490 р.
1/180/250/60 гр	<b>Плов «Лявянги»</b> (оригинальный рецепт плова из цыпленка, жареного лука, грецких орехов и сливовой пасты, украшенного изюмом, курагой и кюкю; подается с мацони)	485 р.
1/400 гр	<b>Паэлья</b>	650 р.

## БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ В САДЖЕ

1/600/90 гр	<b>Садж из курицы</b> (восточное блюдо из мяса цыпленка, шампиньонов, болгарского перца, лука, помидоров и зелени с добавлением шафрана и острого стручкового перца)	1250 р.
1/600/90 гр	<b>Садж из телятины</b> (восточное блюдо из мякоти телятины, шампиньонов, картофеля, болгарского перца, лука, помидоров, баклажанов и зелени)	1550 р.
1/600/90 гр	<b>Садж из баранины</b> (восточное блюдо из мякоти баранины, шампиньонов, картофеля, болгарского перца, лука, помидоров, баклажанов и зелени)	1650 р.

## ШАШЛЫКИ, приготовленные на углях

1/180/90 гр	<b>Шашлык из баранины</b> (мякоть)	410 р.
1/200/90 гр	<b>Шашлык из баранины</b> (почечная часть)	430 р.
1/180/90 гр	<b>Шашлык из баранины</b> (корейка)	440 р.
1/150/90 гр	<b>Шашлык</b> <b>из бараньих ребрышек</b>	300 р.
1/150/90 гр	<b>Шашлык из бараньего сердца</b>	270 р.
1/150/90 гр	<b>Шашлык из бараньих почек</b>	280 р.
1/150/90 гр	<b>Шашлык</b> <b>из бараньих семенчиков</b>	260 р.
1/180/90 гр	<b>Хан-Кебаб</b>	320 р.
1/150/90 гр	<b>Шашлык из бараньей печени</b>	300 р.
1/150/90 гр	<b>Шашлык из бараньих язычков</b>	310 р.
1/200/90 гр	<b>Шашлык из телячьего языка</b>	370 р.
1/200/90 гр	<b>Шашлык из телятины</b> (грудочка)	340 р.
1/200/90 гр	<b>Шашлык из телятины</b> (мякоть)	460 р.

## ШАШЛЫКИ, приготовленные на углях

1/200/90 гр	Шашлык из свиной шейки	350 р.
1/200/90 гр	Шашлык из свиных ребрышек	360 р.
1/150 гр	Люля-кебаб из картофеля	220 р.
1/200/90 гр	Люля-кебаб из курицы	290 р.
1/200/90 гр	Люля-кебаб из телятины	350 р.
1/200/90 гр	Люля-кебаб из баранины	360 р.
1/180/90 гр	Люля-кебаб из свинины	330 р.
1/200/90 гр	Шашлык из куриных крылышек	280 р.
1/200/90 гр	Шашлык из курицы	300 р.
1/200/90 гр	Шашлык из куриного филе	310 р.
1 шт/90 гр	Шашлык из перепелки	370 р.
1 шт/90 гр	Шашлык из цыпленка	450 р.
1 шт/50 гр	Форель	490 р.
1 шт/50 гр	Дорадо	540 р.
1 шт/50 гр	Сибас	540 р.
1/180/50 гр	Семга	570 р.

## ШАШЛЫКИ, приготовленные на углях

1/150 гр	Картофель «Лесенка»	180 р.
1 шт	Перец стручковый (острый)	60 р.
1 шт/120 гр	Помидор	90 р.
1 шт/90 гр	Баклажан	90 р.
1 шт/100 гр	Перец болгарский	110 р.
1 шт/90/50 гр	Баклажан с курдюком	150 р.
1 шт/150 гр	Шампиньоны на углях	240 р.

## ГАРНИРЫ

1/150/50 гр	Картофель фри	150 р.
1/150 гр	Картофельное пюре	100 р.
1/150/50 гр	Картофель отварной	120 р.
1/150/30 гр	Картофель по-домашнему	130 р.
1/100/100 гр	Картофель с грибами	160 р.
1/150/50 гр	Гречка отварная	110 р.
1/150/50 гр	Рис паровой	90 р.
1/150 гр	Рис с изюмом	110 р.
1/150 гр	Овощи сезонные (жареные или на пару)	160 р.

## СОУСЫ

1/50 гр	Тартар	70 р.
1/50 гр	Наршараб	70 р.
1/30 гр	Чили	45 р.
1/50 гр	Хрен сливочный	60 р.
1/50 гр	Горчица	65 р.
1/70 гр	Сметана	80 р.
1/50 гр	Майонез	60 р.
1/50 гр	Кетчуп	60 р.
1/50 гр	Ткемали	70 р.
1/50 гр	Аджика	70 р.
1/150 гр	Мацони	150 р.
1/150 гр	Огуречный соус	100 р.
1/50 гр	Сырный соус	80 р.
1/50 гр	Сацибели	70 р.
1/50 гр	Демиглас	120 р.
1/50 гр	Соевый соус	90 р.
1/50 гр	Чесночный соус	90 р.
1/50 гр	Соус «Бальзамик»	110 р.
1/50 гр	Виноградный уксус	50 р.

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

1/40 гр	Фисташки	100 р.
1/40 гр	Арахис	100 р.
1/100/60 гр	Сыр «Чечил»	140 р.

## ХЛЕБ

1 шт/100 гр	Лепешка	60 р.
1/100 гр	Лаваш тонкий	70 р.
1/100 гр	Хлеб ржаной	30 р.
1/50 гр	Гренки чесночные	90 р.

## ДЕСЕРТЫ

1/2 шт	<b>Пахлава</b>	220 р.
1/150/50 гр	<b>Тирамису</b>	330 р.
1/190 гр	<b>Пана Колада</b>	370 р.
1/180/50 гр	<b>Панакота</b> (с белым шоколадом, чаем «Матча» и карамболом)	400 р.
1/200/50 гр	<b>Штрудель яблочный</b>	300 р.
1/120/50 гр	<b>Пирог лимонный</b>	340 р.
1/180/50 гр	<b>Черная лагуна</b>	370 р.
1/150/50 гр	<b>Наполеон</b>	360 р.
1/2 шт	<b>Блинчики с медом</b>	160 р.
1/150/30 гр	<b>Блинчики с ягодами</b>	330 р.
1/1000 гр	<b>Фруктовая нарезка</b> (по сезону)	840 р.
1/150 гр	<b>Фруктовый салат</b>	270 р.
1/50/15 гр	<b>Мороженое «Флоренция»</b> (ванильное, шоколадное или клубничное; подается с топпингом, шоколадом, фруктами, грецкими орешками или карамболом на Ваш выбор)	135 р.
1/150 гр	<b>Варенье</b> (в ассортименте)	210 р.
1/200 гр	<b>Лябляби</b>	320 р.
1/50 гр	<b>Лимон</b>	45 р.

## БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

### ФРУКТЫ И ЯГОДЫ

1 шт	Ананас	900 р.
1/2500 гр	Фруктовая ваза	1650 р.
1/350 гр	Ягодная экзотика	1500 р.
1/500 гр	Арбуз	150 р.
1/350 гр	Дыня	200 р.

### АПЕРИТИВНЫЕ ЗАКУСКИ

1 шт	Канapé с сыром и виноградом	65 р.
1 шт	Канapé с ветчиной	75 р.
1 шт	Канapé с колбасой	75 р.
1 шт	Канapé с семгой	90 р.
1 шт	Канapé с тигровыми креветками	150 р.
1 шт	Канapé с фруктами	65 р.

### САЛАТЫ РЕТРО

1/200 гр	Свекольный	220 р.
1/200 гр	Винегрет	230 р.
1/200 гр	Мимоза (с курицей или горбушей на Ваш выбор)	250 р.
1/200 гр	Сельдь под шубой	250 р.
1/200 гр	Крабовый	280 р.



## БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

### ВЫПЕЧКА

1/90 гр	<b>Пирожки с мясом</b>	75 р.
1/90 гр	<b>Пирожки с печенью</b>	55 р.
1/90 гр	<b>Пирожки с картофелем</b>	45 р.
1/1200 гр	<b>Пирог мясной</b>	1500 р.

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

1/2400 гр	<b>Цыплята по-Восточному</b> (запеченные с картофелем, помидорами и стручковым перцем)	3800 р.
1/1800 гр	<b>Перепела по-Восточному</b> (запеченные с картофелем, помидорами и стручковым перцем)	3700 р.
10 шт/600/600 гр	<b>Перепела «Флоренция»</b> (фаршированная яблоками и куриной печенью)	5500 р.
1/3000 гр	<b>Утка запеченная</b> (с начинкой на выбор)	5600 р.
1/3500 гр	<b>Гусь, запечённый с яблоками</b> (с начинкой на выбор)	5800 р.
1/3500 гр	<b>Индейка, фаршированная овощами</b> (индейка без костей, болгарский перец, цуккини, баклажан, лук)	7500 р.
1/1800 гр	<b>Курица, фаршированная овощами</b> (курица без костей, болгарский перец, цуккини, брокколи, баклажан, лук)	1350 р.
1/1200 гр	<b>Курица «Лявянги»</b> (курица без костей, фаршированная грецким орехом, гранат, сливовая паста, красный лук)	1450 р.
1/2000 гр	<b>Стерлядь «Лявянги»</b> (с начинкой на выбор: лявянги из грецкого ореха с гранатами или лявянги овощное по сезону)	5000 р.

# БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

2 шт/600/500 гр	<b>Жиго из бараньей лопатки</b> (запеченная лопатка баранины подается с запеченным молодым картофелем и помидораму)	3500 р.
1/1600/900 гр	<b>Говядина, запеченная с овощами</b> (карбонат говядины, брокколи, картофель, цветная капуста, цуккини, помидоры, чеснок)	3600 р.
1/1600/900 гр	<b>Свинная шейка, запеченная с овощами</b> (свинная шейка, брокколи, цветная капуста, картофель, цуккини, чеснок, помидоры)	3400 р.
1/250 гр	<b>Хашлама из говядины</b> (тушеная говядина с овощами)	390 р.
1/1300/600 гр	<b>Фрикасе из кролика</b>	2900 р.
1/1000 гр	<b>Шах-плов из курицы</b> (курица льянги, кюкю с зеленью, кишмиш)	1300 р.
1/1000 гр	<b>Шах-плов из говядины</b> (мякоть говядины, курага, узюм, хурма)	1450 р.
1/1000 гр	<b>Шах-плов из баранины</b> (мякоть баранины, каштаны, альбухара, узюм, шафран)	1650 р.

## ТОРТЫ

1000 гр	<b>Вишневый торт с творогом</b> (классический бисквит, творожный крем с вишней)	1400 р.
1000 гр	<b>Йогуртовый торт</b> (бисквит, классический крем со сливками, йогуртом, фруктами или ягодами)	1450 р.
1000 гр	<b>Морковный торт</b> (бисквит, апельсиновый крем со сливками и ликером, орехи и киш-миш)	1500 р.
1000 гр	<b>Наполеон</b> (слоенное тесто, заварной классический крем)	1600 р.
1000 гр	<b>Черная Лагуна</b> (карамельное песочное тесто с шоколадным заварным кремом)	1600 р.
1/1000 гр	<b>Чизкейк</b>	1750 р.