

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сациви из курицы (150/100 гр.) _____ 450 руб.

Нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом, приготовленным из насыщенного куриного бульона, молотого грецкого ореха и пряных грузинских специй / 760 ккал

Аджабсанда (200 гр.) _____ 430 руб.

Рагу из жареных на мангале баклажанов, сладкого перца и помидоров, с добавлением чеснока и репчатого лука / 112 ккал

Овощной букет (450гр.) _____ 690 руб.

Ассорти из сочных, сладких розовых помидоров и огурцов, сладкого перца, моркови, сельдерея, ассорти зелени и острым стручковым перцем. Подается с чесночным соусом собственного приготовления / 188 ккал

Мясное плато (210 /30 гр.) _____ 890 руб.

Нежный говяжий язык, домашний куриный рулет и бастурма, подается с горчичным соусом / 644 ккал

Сырное плато (300/80 гр.) _____ 1220 руб.

Дор-блю, Камамбер, Чеддер, Гауда, Пармезан. Подается с медом виноградом и грецкими орехами. / 780 ккал

Домашние сыры (180 гр.) _____ 580 руб.

Сулугуни, Чанах, Чечел / 480 ккал

Рыбное плато (180 гр.) _____ 1200 руб.

Семга с/с, угорь копченый, масляная рыба / 386 ккал

Гурийская капуста (150 гр.) _____ 280 руб.

Рулеты из семги и сыра Филадельфия (150 гр.) _____ 690 руб.
259 ккал

Сельдь слабосоленая с молодым картофелем (250 гр.) _____ 490 руб.

Закуска из селедочки с молодым картофелем, соленым огурцом, заправленная ароматным домашним маслом. 330 ккал

Маслины, оливки (120 гр.) _____ 290 руб.
178 ккал

Ассорти солений (350 гр.) _____ 460 руб.

Хрустящая черемша, маринованный чеснок и острый перец, огурцы соленые, гурийская капуста помидоры бочковые. Заправляется чесночным маслом. / 173 ккал

Бастурма (100 гр.) _____ 450 руб.

Вяленое мясо говяжьей мякоти с добавлением острых специй / 250 ккал

Сыр Сулугуни (150 гр.) _____ 390 руб.
220 ккал

Баклажаны с орехами (150 гр.) _____ 440 руб.

Рулеты из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй / 390 ккал

ПХАЛИ

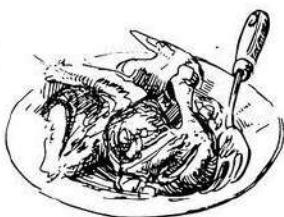
из фасоли (150 гр.) _____ 390 руб. 135 ккал

из свеклы (150 гр.) _____ 370 руб. 198 ккал

из шпината (150 гр.) _____ 390 руб. 131 ккал

Ассорти пхали (450 гр.) _____ 890 руб.

Ассорти биточков из шпината, зеленого лобия и свеклы, приправленных грузинскими специями с добавлением чеснока, грецкого ореха и граната / 329 ккал



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР



САЛАТЫ

Фирменный салат из телятины (200 гр.) 570 руб.

Нежное филе телятины, обжаренное в винном масле, в сочетании с микс салатами, дольками авокадо, сыра дор-блю, заправляется бальзамическим уксусом, украшается помидорами черри и соусом бальзамик /348 ккал

Теплый салат из семги (200 гр.) 590 руб.

Обжаренное филе семги в сочетании с миксом салатов, посыпается сыром пармезан, украшается помидорами черри, заправляется соусом бальзамик/186 ккал

Салат Ля Апельсино (220 гр.) 590 руб.

Салат из нежных кусочков лосося, с добавлением сочного апельсина, авокадо, стручкового перца и микс салатов, заправляется соусом Нисуаз, подается в апельсине.

Буррата по-грузински (220 гр.) 510 руб.

Мешочек из домашнего сыра сулугуни начиненный твороженным сыром, зеленью и мятой, подается на подушке из сочных помидоров.

Хрустящий баклажан (220 гр.) 490 руб.

Дольки баклажана обжаренные в кляре, подаются на подушке из помидоров, микс-салатов, с добавлением сливочного сыра.

Салат из жаренного сулугуни (200 гр.) 440 руб.

Сочный салат из долек розового помидора, заправленный ароматным Песто и Бальзамик, в сочетании хрустящими ломтиками молодого сулугуни, обжаренного в кляре / 524ккал

Овощной по-грузински (200 гр.) 440 руб.

Салат из свежих огурцов, сочных томатов и красного лука с добавлением стручкового перца, приправленный ароматной кинзой, петрушкой, базиликом, грецким орехом и капелькой уксуса / 112 ккал

Цезарь с курицей (180гр.) 490 руб.

Хрустящие листья салата, сочные помидоры, сыр пармезан и классический соус цезарь в сочетании с нежным куриным филе и хрустящими сухариками /366 ккал

Цезарь с креветками (180 гр.) 590 руб.

Хрустящие листья салата Романо, сочные помидоры, сыр пармезан и классический соус цезарь в сочетании с обжаренными тигровыми креветками и хрустящими сухариками /283 ккал

Греческий салат (200 гр.) 410 руб.

Сочные помидоры, огурцы, болгарский перец, салат латук, красный лук, маслины, сыр фетаки/ 180 ккал

Руккола с креветками (180 гр.) 510 руб.

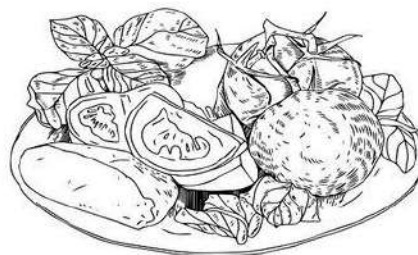
Сочные листья салата руккола, обжаренные тигровые креветки, помидоры черри и тертый сыр пармезан, заправляется ореховым соусом/142ккал

Салат Ереван (200 гр.) 420 руб.

Сочные помидоры, баклажаны, грецкие орехи, нежная брынза, зелень, заправка от Шефа/188 ккал

Капрезе (200 гр.) 510 руб.

Салат итальянской классики, нежного сыра Моцарелла, розовых томатов и соусом Песто/ 223ккал



ШУ - ШУ
ПЕСТО-БАР

ХИНКАЛИ И ВЫПЕЧКА

Хинкали классические (3 шт) _____ **280 руб.**
178 ккал

с бараниной (3 шт) _____ **280 руб.**
162 ккал

**Хинкали с грибами
и картофелем (3 шт)** _____ **240 руб.**
380 ккал



Хинкали с сыром _____ **240 руб.**
320 ккал

Хинкали с сыром и мятой (3 шт) _____ **240 руб.**
320 ккал

*Жареный хинкали +20 руб. за 1 шт.

*На хинкали скидка не распространяется

Хачапури по-имеретински (500 гр.) _ **470 руб.**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни. Выпекается в духовке /1230 ккал

Хачапури по-мегрельски (500 гр.) _____ **490 руб.**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни, посыпается еще одним слоем сыра и выпекается в духовке /1385 ккал

Хачапури из слоенного теста (350 гр.) _____ **420 руб.**

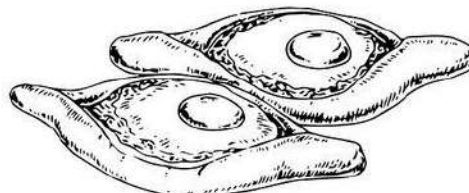
Слоеное тесто с начинкой из сыра сулугуни /544ккал

Кубдари (400 гр.) _____ **450 руб.**

Тонко раскатанное тесто с начинкой из мяса нежной говядины и свинины с добавлением грузинских специй /780ккал

**Хачапури по-аджарски
лодочка (350 гр.)** _____ **420 руб.**

Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом / 890 ккал

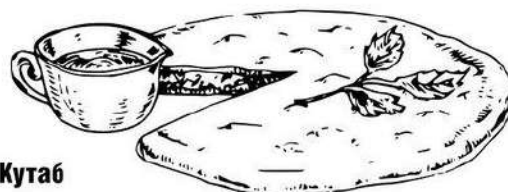


**Хачапури со шпинатом
и сыром (400 гр.)** _____ **450 руб.**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината 670 ккал

Лобиани (300 гр.) _____ **450 руб.**

Традиционное грузинское блюдо, представляющее собой закрытый пирог с начинкой из красной фасоли, лука, чеснока и зелени /429 ккал



Кутаб

Лепёшка из тонкого теста, приготовленная на горячей поверхности без добавления масла. Начинка из сыра сулугуни, помидоров и зелени

с зеленью (120 гр.) _____ **230 руб.**
195 ккал

с сыром (100 гр.) _____ **250 руб.**
201 ккал

с сыром и помидорами (120 гр.) _____ **270 руб.**
236 ккал

Лаваш по грузински _____ **100 руб.**



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

ПОПУЛЯРНЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Баклажаны запеченные
с сыром (200 гр.)**  **440 руб.**

Баклажан запекается с сыром сулугуни с добавлением сочных помидоров и ароматного болгарского перца, подается с чесночным соусом.

Жаренный сулугуни на кеци (200 гр.) **360 руб.**
420 ккал

Толма (200гр.)  **480 руб.**

Традиционное армянское блюдо из малосолёных виноградных листьев, начиненных фаршем из телятины и риса, томленных в собственном соку / 259ккал

Бараньи семечки (180 гр.) **480 руб.**

Бараньи семечки приготовленные на мангале, отличная закуска к пиву.

Горячие сырные палочки (200/50) **350 руб.**

Нежный сыр сулугуни обжаренный в кляре / 608 ккал

Лобио по-грузински (250 гр.) **330 руб.**

Отварная фасоль с национальными специями и зеленью / 353 ккал

Чвиштари (200 гр.) **280 руб.**

Кукурузные лепешки с начинкой из рассольного сыра

Креветки жаренные в сливочном масле с пряностями (200 гр.) **550 руб.**
260 ккал

Вареные креветки с пряностями (200 гр.) **550 руб.**
112ккал

Куриные крылья BBQ (250/35/50) **420 руб.**
501 ккал

Чесночные гренки (250/50) **280 руб.**
481 ккал



ШУ - ШУ
ПЕСТО-БАР

СУПЫ

Харчо (300/20 мл.)  **360 руб.**

Насыщенный суп на бульоне из говядины с рисом, телятиной и ароматными специями. / 248 ккал

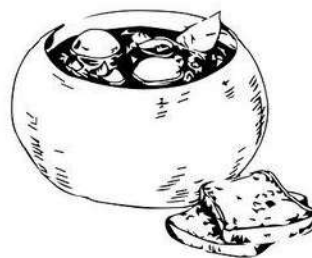
Домашний Борщ (300/20 мл.) **360 руб.**

Сытный борщ, приготовленный из овощей и телятины. Подается с домашней сметаной / 210 ккал

Куриный суп (300 мл.) **280 руб.**
180 ккал

Солянка сборная (300 мл.) **390 руб.**

Традиционная сборная солянка с мясными копченостями / 231ккал



Крем-суп грибной (300 мл.) **420 руб.**

Нежный крем суп из ароматных грибов с гренками из белого хлеба / 289ккал

Уха из семги (300 мл.)  **460 руб.**

Сытный, низкокалорийный суп с кусочками семги / 106ккал

Остров Мери (250 мл.) **300 руб.**

Томатный крем-суп от Шеф-повара / 188ккал

Чакапули из барашка (300 мл.) **520 руб.**

Суп из нежной корейки баранины, лука, свежей веточки тархуна, с добавлением белого вина.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Чашушули из молочной телятины на кеци (250 гр.) _____ **550 руб.**

Сочная телятина, тушенная в остром красном соусе с добавлением лука, помидоров, зелени и грузинских специй / 365 ккал

Чанахи из баранины (300 гр.) _____ **550 руб.**

Баранина, тушёная в горшочке с картофелем, баклажанами, болгарским перцем, зеленью и помидорами / 389 ккал

Чкмерули по-грузински (250 гр.) _____ **510 руб.**

Молодой цыпленок в сливочном соусе с чесноком и специями, подается на кеци

Телячьи щечки (200/50/20 гр.) _____ **590 руб.**

Нежные телячьи щечки с картофельным неке и шпинатом / 357ккал

Семга по-царски (150/150 гр.) _____ **650 руб.**

Кусочки филе семги, сметы с отварным картофелем и сыром, запекается и подается на кеци /480 ккал

Говяжьи языки в сливочном соусе (150/100/50 гр.) _____ **550 руб.**

Нежные язычки приготовленные сливочно-горчичном соусе. Подается с картофельным пюре, украшается зеленью. / 395 ккал

Кучмачи (200гр.) _____ **470 руб.**

Ароматное блюдо из говяжьих потрошков, обжаренных с луком, пикантными грузинскими специями и зернами граната, подается на кеци

Чахохбили из курицы с орехами (250 гр.) _____ **440 руб.**

Кусочки обжаренного куриного бедра в соусе из спелых томатов с добавлением лука, грузинских специй, грецкого ореха и зелени / 275 ккал

Оджахури из свинины (100/150 гр.) _____ **490 руб.**

Нежное мясо свинины с обжаренным до золотистой корочки картофелем, свежей зеленью, болгарским перцем и чесноком, подается на кеци /442 ккал

Оджахури из телятины (100/150гр.) _____ **550 руб.**

Нежное мясо телятины с обжаренным до золотистой корочки картофелем, свежей зеленью, болгарским перцем и чесноком, подается на кеци / 380 ккал

Цыпленок табака (1 шт.) _____ **510 руб.**

Молодой цыпленок жаренный на специальной сковороде , порадует своим нежным мясом и хрустящей корочкой / 492 ккал



Утка конфи (200/50 руб.) _____ **670 руб.**

Утиная ножка конфи с мини картофелем на подушке из абрикосового пюре / 474 ккал

Бефстроганов из говядины (200/130 гр.) _____ **580 руб.**

Бефстроганов из говядины в сливочном соусе и грибами / 864ккал



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

БУРГЕРЫ

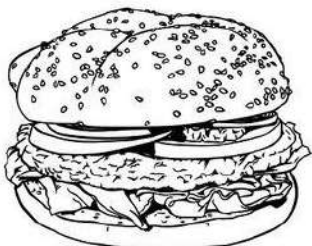
Фирменный бургер

Шу-Шу (320 / 90 / 50 гр.) _____ 630 руб.

Сытный бургер на булочке обжаренной в соусе блю-чиз, котлетой из рубленой говядины, помидорами, красным луком, соленым огурцом и беконом, подается с картофелем фри и кетчупом / 948 ккал

Чикенбургер (300 / 90 / 50 гр.) _____ 470 руб.

Бургер с куриным филе, свежими овощами, швейцарским сыром и острым фирменным соусом на основе виски, подается с картофелем фри и кетчупом / 812 ккал

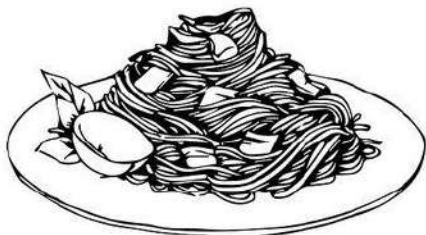


ПАСТА

Паста карбонара (220 гр.) _____ 420 руб.
564 ккал

Паста с куриной грудкой вялеными томатами (220 гр.) _____ 410 руб.
348 ккал

Паста с лососем (220 гр.) _____ 510 руб.
422 ккал



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк из семги (160/50/35) _____ 890 руб.

Жареный стейк из семги по фирменному рецепту. Подается с пикантным соусом, зеленью и лимоном / 251 ккал

Сибас (1 шт.) _____ 710 руб.

Сибас, запеченный на гриле с помидорами черри, розмарином и соусом Песто. / 99 ккал

Дорадо (1 шт.) _____ 710 руб.

Дорадо, запеченный с морской солью, розмарином, помидорами черри, чесноком, специями и соусом Песто / 90 ккал

Форель (1 шт.) _____ 650 руб.
91 ккал

Мадам Баттерфляй (150/50/20) _____ 890 руб.

Стейк из семги в соусе «Бешамель», украшается красной икрой- 780 руб.

Судак томленный с овощами (180/200гр.) _____ 650 руб.

Филе судака, помидор, лимон, сливочное масло, брокколи, цветная капуста.

* Вся вышеперечисленная рыба может быть приготовлена по Вашему желанию на гриле, на углях, на сковороде, на пару



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

МАНГАЛ

**Шашлык из
телятины (150/10 гр.)_____ 550 руб.**

Нежная телятина, приготовленная на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами
граната и свежей зеленью /188 ккал

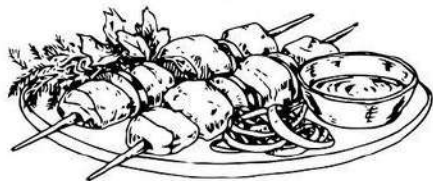
Шашлык из баранины (150/10 гр.)_____ 550 руб.

Мякоть баранины, приготовленная на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами
граната и свежей зеленью /337 ккал



**Шашлык из свиной
шеи (150/10 гр.)_____ 450 руб.**

Свиная шея, приготовленная на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами
граната и свежей зеленью /486ккал



Шашлык из курицы (150/10 гр.)_____ 390 руб.

Куриная мякоть, приготовленная на мангале.
Подается с маринованным луком, зернами
граната и свежей зеленью / 274 ккал

Шашлык из семги (150/30 гр.)_____ 850 руб.

Нежная семга, приготовленная на мангале.
Подается с зеленью и лимоном. /251 ккал



**Шашлык из бараньей
корейки (200/10 гр.)_____ 750 руб.**

Нежная баранья корейка, приготовленная на
мангале. Подается с маринованным луком,
зернами граната и свежей зеленью /401 ккал

Чалагач (200 гр.)_____ 510 руб.

Шашлык из свиной корейки- это особое блюдо
в Кавказской кухне. Чалагач особенно хорош
для людей ценящих мясо с пикантным вкусом

**Креветки королевские
на гриле (200 гр.)_____ 690 руб.**
180ккал

Люля-кебаб микс (150/20 гр.) _____ 390 руб.

Кебаб из смеси телятины и свинины,
приготовленный на мангале. Подается с
маринованным луком, зернами граната и
свежей зеленью. /266ккал

Люля-кебаб баранина (150/20 гр.)_____ 460 руб.

Кебаб из баранины со специями,
приготовленный на мангале. Подается с
маринованным луком, зернами граната и
свежей зеленью/399 ккал

Люля-кебаб курица (150/20 гр.)_____ 350 руб.

Кебаб из курицы со специями,
приготовленный на мангале. Подается с
маринованным луком, зернами граната и
свежей зеленью /270 ккал

**Куриные крылья
на мангале (200 гр.)_____ 350 руб.**

Ассорти шашлыков (1200/100 гр.)_____ 3600 руб.

Шашлык из телятины, шашлык из баранины,
шашлык из бараньей корейки, шашлык из курицы,
шашлык из свинины, люля-кебаб курица,
люля-кебаб баранина, люля-кебаб микс.
Подается с маринованным луком, зернами граната,
и свежей зеленью, 2 соуса на выбор.

***Отлично подходит на**
компанию до 5 человек. /2177 ккал



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

ГАРНИРЫ

Овощи гриль (150 гр.) _____ 340 руб.

Запечённый сладкий перец, цуккини, баклажан и помидор.
88 ккал



Шампиньоны с сыром (150 гр.) _____ 380 руб.

Шампиньоны фаршированные сыром сулугуни и запеченные на мангале.
196 ккал

Картофель черри (150 гр.) _____ 210 руб.

Молодой цельный картофель, обжаренный с тимьяном, розмарином, зирой, кориандром и морской солью /63 ккал

Картофель фри (150 гр.) _____ 220 руб.

473 ккал

Картофельное пюре (150 гр.) _____ 170 руб.

155 ккал

Рис паровой (150 гр.) _____ 180 руб.

233ккал

Брокколи на пару (150 гр.) _____ 220 руб.

42 ккал

Сатэ из овощей (150 гр.) _____ 320 руб.

111 ккал

Картофель жареный с грибами (150 гр.) _____ 280 руб.

Картофель, жаренный с шампиньонами и луком. 182 ккал

СОУСЫ

Сырный (50гр.) _____ 100 руб.

160 ккал

Сацебели (50гр.) _____ 100 руб.

125 ккал

Аджика (50гр.) _____ 100 руб.

29 ккал

Ткемали (50гр.) _____ 100 руб.

72 ккал

Тар-тар (50гр.) _____ 100 руб.

79 ккал

Белый Чесночный (50гр.) _____ 100 руб.

180 ккал

Барбекю (50гр.) _____ 100 руб.

60 ккал

Кетчуп (50гр.) _____ 100 руб.

43 ккал

Сметана (50гр.) _____ 100 руб.

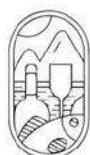
91 ккал

Наршараб (50гр.) _____ 100 руб.

125 ккал

Мацони (100гр.) _____ 100 руб.

58 ккал



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

ДЕСЕРТЫ

Меренговый рулет (130гр.) _____ 460 руб.

Нежный рулет из безе, сливочного крема на основе сыра маскарпоне и свежей ягоды малины.

Панна-котта (100/25гр.) _____ 330 руб.

Классический десерт на основе сливок, подается с топпингом на выбор (клубничный, карамельный, шоколадный)

Эклер с заварным кремом (1 шт.) _____ 280 руб.

Медовик домашний (120 гр.) _____ 420 руб.

Птичье молоко по-кавказски (120 гр.)_ 420 руб.
с заварным кремом

Микадо (100 гр.) _____ 420 руб.

Трубочки с заварным кремом (2 шт.)_ 350 руб.

Запеченное яблоко с медом и орехами (1 шт.) _____ 380 руб.

Запеченная груша с медом, орехами и корицей (1 шт.) _____ 380 руб.

Мороженное MOVENPICK (50гр.) _____ 150 руб.
шоколадное, ванильное, клубничное, фисташковое, зеленый чай

Варенье в ассортименте (100 гр.) _____ 210 руб.
арбуз, дыня, грецкий орех, кизил, инжир, айва, белая черешня, абрикосы.

Фруктовая ваза (1000гр.) _____ 1800 руб.
ассорти сезонных фруктов

Мацони с медом и орехами (120 гр.)_ 260 руб.

Ассорти сухофруктов (150гр.) _____ 280 руб.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СОКИ, ВОДЫ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК:

Ананасовый (0,25 л)	450 руб.
Грейпфрутовый (0,25 л)	380 руб.
Апельсиновый (0,25 л)	320 руб.
Яблочный (0,25 л)	290 руб.
Морковный (0,25 л)	290 руб.
Сельдереевый (0,25 л)	300 руб.
Лимонный (0,1 л)	250 руб.

Лимонад Натахтари груша / тархун / сапериави
барбарис/крем-сливки (0,5 л) 250 руб.

Сок Rich в ас-те апельсиновый / яблочный /
томатный / вишнёвый / ананасовый / персиковый
(0,2 л) 180 руб.

Морс домашний (1 л)	450 руб.
Соса-sola/Fanta/Sprite (0,33л)	190 руб.
Тоник (0,25л)	190 руб.
Red bull (0,25л)	280 руб.
Боржоми (0,5л)	240 руб.
Набеглави с/г (0,5л)	240 руб.
Ной б/г	220 руб.
БонАква б/г (0,33л)	180 руб.
Джермук с/г	210 руб.



КОФЕ

Эспрессо (60 мл)	160 руб.
Американо (120 мл)	220 руб.
Капучино (120 мл)	260 руб.
Латте (150 мл)	280 руб.
Гляссе (200 мл)	280 руб.
Кофе по-восточному на песке(60 мл)	180 руб.
Миндальное молоко (50 мл)	70 руб.
Кокосовое молоко (50 мл)	70 руб.
Сливки (50 мл)	50 руб.
Молоко (50 мл)	30 руб.
Лимон (100 гр)	80 руб.
Сироп (50 мл)	100 руб.



ШУ - ШУ
PECTO-SAP

ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Манго-маракуя (900 мл)	550 руб.
Шу-Шу (900 мл)	550 руб.
Освежающий Тархун (900 мл)	550 руб.
Мохито классический (900 мл)	550 руб.
Дюшес (900 мл)	550 руб.
Холодное яблоко (900 мл)	550 руб.
Имбирно-малиновый (900 мл)	550 руб.
Клубничный (900 мл)	550 руб.
Малина-маракуйя (900 мл)	550 руб.
Апельсиновый (900 мл)	550 руб.



СМУЗИ

Ягодный микс (0,2 л)	380 руб.
Клубника, малина, чёрная смородина	
Банана (0,2 л)	380 руб.
Банан, апельсин, малина	
Зеленый рай (0,2 л)	380 руб.
Киви, огурец, ананас	
Цитрусовый (0,2 л)	380 руб.
Апельсин, грейпфрут, лимон	

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Милкшейк (200 мл)	390 руб.
Шоколадный / Клубничный / Ванильный	
Холодное Латте с Oreo (200 мл)	420 руб.
Кофе, молоко, сироп, шоколад, Oreo	
Мохито классический (200 мл)	420 руб.
Лайм, мята, тростниковый сахар, содовая	

ЧАЙНАЯ КАРТА

ФРУКТОВЫЕ ЧАИ

Облепиха с грушей (500 мл) _____ 500 руб.

Имбирный с лимоном и медом (500 мл) _____ 500 руб.

Черная смородина с базиликом (500 мл) _____ 500 руб.

Клубника с мятой и лаймом (500 мл) _____ 500 руб.

Малина с тархуном (500 мл) _____ 500 руб.

Вишневый с корицей и лаймом (500 мл) _____ 500 руб.

Марокканский чай (500 мл) _____ 550 руб.

Яблоки на снегу (500 мл) _____ 500 руб.

Травяной сбор (500 мл) _____ 450 руб.

КИТАЙСКИЙ ЧАЙ

ЗЕЛЕНЫЙ

Лун Цзинь –
"Колодец Дракона" (600мл) _____ 400 руб.

У ЛУН

Най Сян Цзинь Сюань
молочный У Лун (600 мл) _____ 450 руб.

Жень Шень У Лун (600 мл) _____ 400 руб.

Гуань Инь Ван
бирюзовый чай (600 мл) _____ 500 руб.

Да Хун Пао
"Крансы халат" (600 мл) _____ 550 руб.

ЖАСМИНОВЫЙ

Хуа Лун Чжу
Жасминовые жемчужины (600 мл) _____ 450 руб.

Хуа Ли Чжи Связанный
с цветком (600 мл) _____ 550 руб.

ЧЕРНЫЙ

Дянь Хун Мао Фен (600 мл) _____ 400 руб.

Эрл Грей с бергамотом (600 мл) _____ 400 руб.

Лапсан Сушенг
копченный чай (600 мл) _____ 450 руб.

ПУ ЭР

Пу Эр из Мэн Хай 2004 г. (600 мл) _____ 600 руб.

*Все китайские чаи можно заварить минимум 2 раза

ДОБАВКИ К ЧАЮ

Лимон (50 гр) _____ 80 руб.

Мята (5 гр) _____ 100 руб.

Чабрец (5 гр) _____ 100 руб.

Мед (50 гр) _____ 120 руб.



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

КОКТЕЙЛИ

Клубничная маргарита (150 мл) _____ **390 руб.**

Текила, куантро, пюре клубничный, лайм

Арбузная маргарита (150 мл) _____ **410 руб.**

Текила, куантро, арбузный сироп, клюквенный сок

Сингапур слинг (250 мл) _____ **390 руб.**

Джин, вишневый джем, куантро, фреш лимона

Текила Санрайз (250 мл) _____ **390 руб.**

Текила, гренадин, сок апельсиновый

Пина Колада (250 мл) _____ **440 руб.**

Ром, малибу, кокосовое молоко, ананасовый сок

Зомби (250 мл) _____ **390 руб.**

Ром, джем персиковый, фреш лимона

Выходные в Стамбуле (150 мл) _____ **380 руб.**

Текила, куантро, фреш лайма

Махито классический (250 мл) _____ **450 руб.**

Ром, лайм, мята

Апероль Шприц (200 мл) _____ **360 руб.**

Апероль, вино игристое

Лонг Айленд (250 мл) _____ **450 руб.**

Водка, текила, ром, джин, апельсиновый ликер

Виски сауэр (120 мл) _____ **420 руб.**

Виски, белок, фреш лимона, сахарный сироп

Тоник Фиеро (200 мл) _____ **390 руб.**

Мартини Фиеро, тоник

Кир рояль (120 мл) _____ **380 руб.**

Пюре черная смородина, игристое

Биллини (150 мл) _____ **390 руб.**

Пюре персиковое, игристое

Негрони (180 мл) _____ **390 руб.**

Джин, кампари, красный вермут

Кузнечик (120 мл) _____ **350 руб.**

Мятный ликер, кокосовый ликер, сливки

Бунти мартини (200 мл) _____ **420 руб.**

Водка, куантро, клубника, сливки, сироп кокос

Коллинз Рум (250 мл) _____ **450 руб.**

Ром, сироп маракуйя, маракуйя пюре, фреш лимона, содовая

Бамбл (200 мл) _____ **380 руб.**

Джин, малина, фреш лимона, сироп малины

Гранатовый Тини (150 мл) _____ **380 руб.**

Джин, гранатовый сок, фреш лимона, сахарный сироп

Май-Тай (200 мл) _____ **440 руб.**

Ром белый, ром золотой, куантро, ром темный, фреш лайма, сок ананасовый

Сет из домашних настоек (250 мл) _____ **790 руб.**

Сет из 5 шотов - вишня на коньяке, малина на коньяке, рябина черноплодная, клюквенная, брусничная

Сет из 3-х шотов (150 мл) _____ **600 руб.**

Сет из 3 настоек - курага, чернослив, клюква

ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

Глинтвейн классический (250 мл) _____ **380 руб.**

Вино красное, фрукты, специи, мед

Грог (250 мл) _____ **380 руб.**

Белый ром, куантро, черный чай, фрукты, специи, мед

Айриш кофе (200 мл) _____ **390 руб.**

Кофе, виски, взбитые сливки



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР



КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

РОМ

МЕКСИКА

BACARDI Carta Blanca /
Бакарди Карта Бланка (50мл) _____ 380 руб.

BACARDI Carta Negra /
Бакарди Карта Нэгра (50мл) _____ 400 руб.

BACARDI Carta Gold/
Бакарди Карта Голд (50мл) _____ 420 руб.

ТЕКИЛА

МЕКСИКА

Сауза Голд (50 мл) _____ 390 руб.

Сауза Сильвер (50 мл) _____ 340 руб.

ДЖИН

Джин Року (50 мл) _____ 450 руб.

Бифитер (50 мл) _____ 380 руб.

Гордонс (50 мл) _____ 360 руб.

ЛИКЕРЫ

Абсент 55 (50 мл) _____ 450 руб.

Самбука (50 мл) _____ 310 руб.

Егермейстер (50 мл) _____ 420 руб.

Бехеровка (50 мл) _____ 345 руб.

Бейлиз (50 мл) _____ 360 руб.

Апероль (50 мл) _____ 330 руб.

ВЕРМУТЫ

Мартини Бьянко (100мл) _____ 400 руб.

Мартини Россо (100мл) _____ 400 руб.

Мартини Экстра Драй (100мл) _____ 400 руб.

Мартини Фиеро (100 мл) _____ 400 руб.

ШОТЫ

Б-52 (50 мл) _____ 350 руб.
Куантро, бейлиз, калуа

Б-53 (50 мл) _____ 350 руб.
Абсент, бейлис, калуа

Опухоль мозга (50 мл) _____ 350 руб.
Самбука, вермут, бейлис, гренадин

Боярский _____ 350 руб.
Водка, гренадин, табаско

Хиросима _____ 350 руб.
Самбука, сливочный ликер, абсент, гренадин

Зеленый ангел (100 мл) _____ 480 руб.
Ром, текила, водка, фреш лимона, кола

Унесенные ветром _____ 330 руб.
Ликер, кофе, самбука, сироп блю курасао, сливки



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

ВОДКА

Финляндия (50мл) _____ 350 руб.

Финляндия красная клюква
(50мл) _____ 370 руб.

Absolut (50мл/0,5л) _____ 310/3100 руб.

Absolut Citron (50мл/0,5л) _ 310/3100 руб.

Absolut Pears (50мл/0,5л) _ 310/3100 руб.

Romanov (50мл/0,5л) _____ 240/2400 руб.

Водка Chacha "Gagolits" (50 мл) _ 250 руб.

КУПАЖИРОВАННЫЙ ВИСКИ

США

Jim Beam /Джим Бим (50мл) _____ 420 руб.

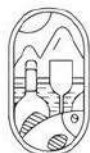
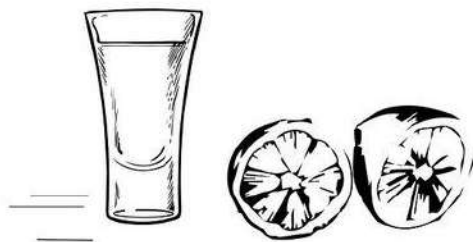
Jack Daniels/Джек Дениелс (50мл) _ 460 руб.

Maker's Mark/ Мейкерс Марк (50мл) _ 490 руб.

Jim Beam Apple/
Джим Бим Эппл (50мл) _____ 420 руб.

Jim Beam Peach/
Джим Бим Пич (50мл) _____ 420 руб.

Jim Beam Red Stag/
Джим Бим Ред Стаг (50мл) _____ 420 руб.



ШУ - ШУ
РЕСТО-БАР

ИРЛАНДИЯ

Jameson/Джемесон (50мл) _____ 410 руб.

Bushmills Original/
Бушмилс Ориджинал(50мл)_____ 380 руб.

ШОТЛАНДИЯ

Dewar's 8 Y.O./Дюарс 8 лет (50мл)_____ 580 руб.

Red Label/Ред Лейбл (50мл) _____ 380 руб.

Chivas Regal 12y.o./Чивас Ригал 12лет(50мл) _ 590 руб.

The Famous Grouse/ Фэймос Граус (50мл)____ 330 руб.

ОДНОСОЛОДОВЫЙ ВИСКИ

ШОТЛАНДИЯ

Macallan/Макаллан 12 лет(50мл)_____ 670 руб.

Glenmorangie /
Гленморанджи 10 лет (50 мл)_____ 650 руб.

КОНЬЯК

ФРАНЦИЯ

Courvoisier /Курвуазье VS (50 мл)____ 480 руб.

Courvoisier /Курвуазье VSOP (50 мл) _ 650 руб.

АРМЕНИЯ

ArArAt 5*/ Апарат 5* (50мл/0,5л) _____ 350/3500 руб

ArArAt Akhtamar 10 y.o. /
Апарат Ахтамар 10 лет (50мл/0,5л) _ 550/5400 руб