

ХИНКАЛИ

ПОЖАРИТЬ ХИНКАЛИ ИЛИ СДЕЛАТЬ С БОЛЬШИМ
ОБЪЕМОМ БУЛЬОНА (ПО-БАТУМСКИ)

30.-

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

100 115.-

классические хинкали из смешанного фарша,
с кинзой и грузинскими специями, красным луком

ХИНКАЛИ С ЛОСОСЕМ

90 240.-

хинкали с лососем в сливочно-сырном соусе

ХИНКАЛИ ТОМ ЯМ

100 250.-

хинкали с пастой том ям, креветками, кальмаром,
острым перцем, имбирем, чесноком, и помидорами
черри

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

100 120.-

сочные хинкали с бараниной и говядиной, кинзой,
грузинскими специями и красным луком

ХИНКАЛИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

100 115.-

хинкали с куриным филе и шампиньонами
в пряно-сливочном соусе с сыром сулугуни

ХИНКАЛИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

90 110.-

с нежным сыром сулугуни, имеретинским сыром
и свежей зеленью

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

100 60.-

хинкали с нежным картофелем и грибами

БОЛЬШАЯ ДЖОРДЖИЯ

720 790.-

шесть классических хинкали в большой хинкали

ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ

100 90.-

хинкали с сочной вишней без кости

БОЛЬШАЯ ДЖОРДЖИЯ

ЖАРЕНЫЕ ХИНКАЛИ

ХИНКАЛИ С ВИШНЕЙ

ХИНКАЛИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

ХИНКАЛИ ТОМ ЯМ

ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

ХИНКАЛИ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

ХИНКАЛИ С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ

Как есть хинкали.

С заботой сняли для вас инструкцию,
как правильно есть хинкали.
Сканируйте, смотрите, наслаждайтесь!



ЗАВТРАКИ

ЕЖЕДНЕВНО ДО 16:00

ПОДНИМЕМ ЛОЖКУ ЗА ПРАВИЛЬНОЕ УТРО!



ОВСЯНАЯ КАША С ГРАНОЛОЙ

300 390.-

овсяная каша, молоко/вода, сливки, сливочное масло, грецкий орех, сахар, специи, мята, сахарная пудра



РИСОВАЯ КАША С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ БАНАНОМ

300 390.-

рис, молоко/вода, сливки, сахар, соль, банан, мята, сахарная пудра

ЧТОБЫ ДО ОБЕДА НЕ ДУМАТЬ О КАЧАПУРИ



БОЛЬШОЙ ГРУЗИНСКИЙ ЗАВТРАК

100 / 90 990.-

мини-хачапури по-аджарски, салат овощной с ореховой заправкой, сосиски говяжьи, яйца, специи, грецкий орех



ШАКШУКА

320 640.-

яйцо, куриная грудка, фасоль красная, перец болгарский, томатный соус, специи, кинза, чиабатта,



ДРАНИКИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

250 660.-

картофель, яйцо, шампиньоны, сливки, куриная грудка, специи, грибной соус, руккола



ДРАНИКИ С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ

250 640.-

картофель, яйцо, соус голландский, бекон, мука, специи, руккола



ТЕПЛЫЙ СЕНДВИЧ ПО-ГРУЗИНСКИ

220 510.-

тостовый хлеб, руккола, сыр сулугуни, соус цезарь, куриное филе, сальса, лолло росса

С ЗАБОТОЙ О ФИГУРЕ, ГЕНАЦВАЛЕ



СКРЕМБЛ С ЛАВАШОМ, РУККОЛОЙ И ОВОЩАМИ 310 530.-
яйцо, сливки, руккола, лаваш (пури), томат, огурец, заправка



СКРЕМБЛ С КРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ 220 570.-
яйцо, масло сливочное, сливки, баклажан, соус чили, кукурузный крахмал, томаты черри, кунжут



ОМЛЕТ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ И ЧИАБАТТОЙ 210 670.-
яйцо, сливки, специи, кинза, чиабатта, сыр имеретинский, соус «Кинза», руккола, томаты



ВАФЛУ С ЯЙЦОМ ПАШОТ 240 620.-
мука, масло сливочное, сахар, молоко, крахмал, руккола, соус голландский, томаты черри, бекон, соус «Кинза», лолла росса

ДЛЯ СЛАДКОГО НАСТРОЕНИЯ



СЫРНИКИ НА РИСОВОЙ МУКЕ СО СГУЩЕНКОЙ 240 480.-
творог, яйцо, сахар, мука, сметана, сгущенное молоко, мята, сахарная пудра, ягоды



ВАФЛУ С БАНАНОМ И МОРОЖЕНЫМ 220 550.-
мука, масло сливочное, сахар, молоко, крахмал, банан, мороженое, мята, грецкий орех, шоколадный топпинг

ХАЧАПУРИ

Узнайте историю хачапури,
пока ждете его из печи

Сканируйте, смотрите, просвещайтесь



НАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ
И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ

С КУРИНЫМ ШАШЛЫКОМ
И ГРИБАМИ

ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, куриное яйцо

330 590.-

С КУРИНЫМ ШАШЛЫКОМ И ГРИБАМИ

тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, куриное филе, грибы, томаты, лук красный, орех грецкий, кинза, грузинские специи, заправка грузинская

350 690.-

С ЯЙЦОМ, БЕКОНОМ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ

тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, лук карамелизированный, бекон, желток

350 690.-

МЕГА ХАЧАПУРИ

тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйца

850 1390.-

ЧЕБУРЕК ПО-ГРУЗИНСКИ В АССОРТИМЕНТЕ

с мясом / с сыром и зеленью / с куриным жульеном / с картофелем и жареным луком

170 / 30 590.-



Показали для вас процесс приготовления хачапури

Сканируйте, смотрите, лопайте желтки

ПО-АДЖАРСКИ

ШАВЕРМА НА УГЛЯХ

ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

ХАЧАПРЕЗЭ

ПО-АДЖАРСКИ

тесто дрожжевое, сыр сулгуни, сыр имеретинский, подается с желтком куриного яйца

330 590.-

ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

тесто дрожжевое, сыр сулгуни, сыр имеретинский

330 580.-

ХАЧАПРЕЗЭ

тесто дрожжевое, томаты, базилик, сыр имеретинский, сыр сулгуни, зеленый соус

350 690.-

ШАВЕРМА НА УГЛЯХ С КУРИЦЕЙ

капуста по-гурийски, томаты, шашлык из курицы, соус грузинский, зелень, лаваш, огурцы маринованные, сыр, морковка, маринованный лук, лаваш

340 690.-

ЛАВАШ ИЗ ПЕЧИ

85 120.-

САЛАТЫ



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

креветки, руккола, томаты черри, лолло росса, соус «Кинза», гранат, бальзамический соус

190 940.-



С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

салат на основе хрустящих баклажанов, микс салата, помидоров черри, свежей зелени с добавлением имеретинского сыра, сладкого чили соуса, соуса кинза, кунжута и чеснока

220 690.-



ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ

жареное куриное филе, салат айсберг, помидоры, перец сладкий жареный, жареные шампиньоны, заправка "Цезарь", сыр сулгуни, гранат, гренки

200 690.-



ОВОЩНОЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

помидоры свежие, огурцы свежие, лук красный, заправка грузинская, орехи грецкие, зелень

200 570.-



САЛАТ ГВИДЗЛИ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И МЯТОЙ

печень куриная, апельсины, помидоры черри, микс салата, соус клюквенный, грецкий орех, заправка: оливковое масло, соус ворчестер, соус бальзамический, сок лимона, кунжут

220 860.-

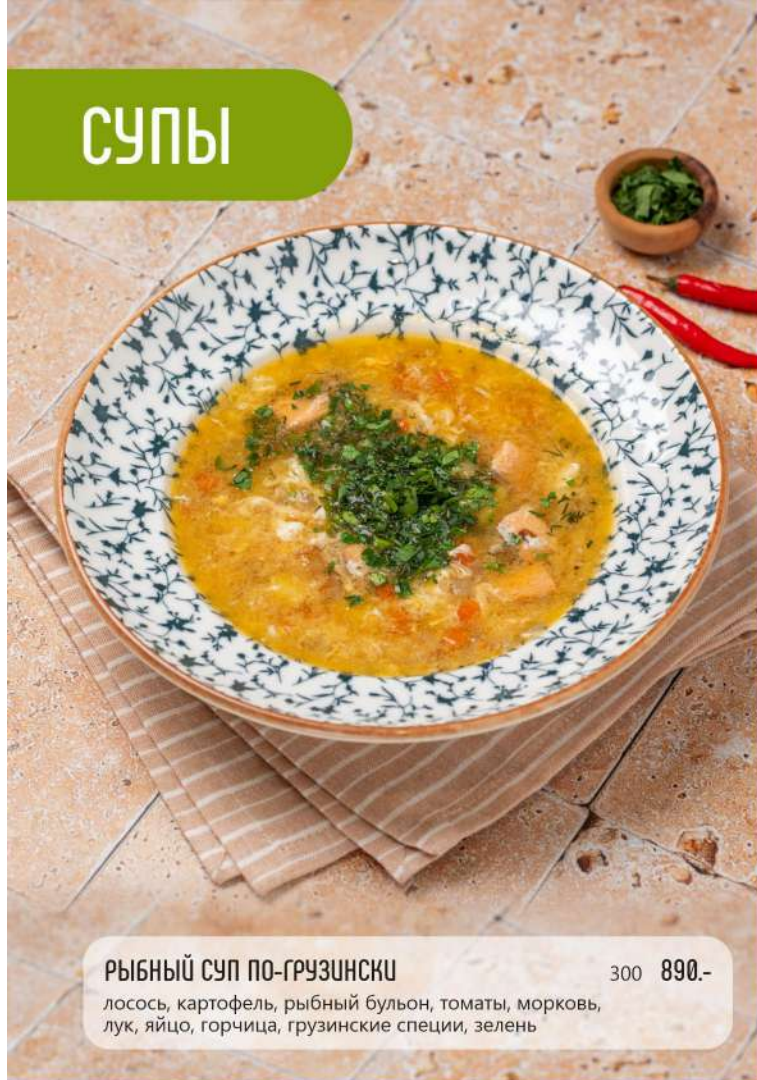


САЛАТ С РОСТБУФОМ

микс салат, говяжья вырезка, томаты черри, сыр сулгуни жареный, огурцы, заправка малиновая

200 960.-

СУПЫ



РЫБНЫЙ СУП ПО-ГРУЗИНСКИ

300 890.-

лосось, картофель, рыбный бульон, томаты, морковь, лук, яйцо, горчица, грузинские специи, зелень



СУП ХАРЧО С ГОВЯДИНОЙ

300 660.-

говядина, лук репчатый, помидоры, сельдерей, рис, бульон говяжий, зелень, чеснок, специи грузинские



ХАШЛАМА С КУРИЦЕЙ

300 560.-

куриное филе, лук репчатый, перец сладкий, помидоры, чеснок, картофель, бульон куриный, специи грузинские, зелень



СУП СЛИВОЧНЫЙ С МИНИ-ХИНКАЛИ

300 590.-

лук репчатый, морковь, бульон куриный, стручковая фасоль, болгарский перец, мини-хинкали, сливки, мята, специи грузинские

ЗАКУСКИ



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА
С ОРЕХОВО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ



ЗАПЕЧЁННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ



ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ
С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ



ЛОБИО С КУРИНЫМ ФИЛЕ



Рассказали историю самого
грузинского блюда на свете

Сканируйте, смотрите, наслаждайтесь Лобьо

ЛОБИО С КУРИНЫМ ФИЛЕ

маринованное куриное филе, томаты, лук, аджика, чеснок, фасоль красная, грецкий орех, кинза, гренки

250 560.-

ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

сулгуни, панировочные сухари, мука, яйцо куриное, соус малиновый

150 / 30 570.-

ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ СУЛУГУНИ

шампиньоны, сыр сулгуни, специи грузинские, гранат, зелень

150 560.-

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНА С ОРЕХОВО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

баклажаны, орехи грецкие, лук жареный, сыр сулгуни, чеснок, гранат, кинза, мята, специи грузинские

170 590.-

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

баклажаны, томлёная говядина, сыр сулгуни, сыр имеретинский, грецкий орех, майонез, специи грузинские, чеснок, лук репчатый, гранат, зелень

140 770.-

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ



ТАРЕЛКА СЫРНАЯ К ВИНУ



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ



ТАРЕЛКА ФРУКТОВАЯ



ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МАЦОНИ И ЧЕСНОКОМ

ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МАЦОНИ И ЧЕСНОКОМ

огурцы, помидоры, перец сладкий, зелень, соус мацони

220 / 30 710.-

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

капуста по-гурийски, зелень. Маринованные: огурцы, томаты, острый перец, чеснок, черемша

350 740.-

АССОРТИ К ПИВУ

куриные крылья BBQ, картофель фри, сыр-косичка, сыр сулугуни в панировке, гренки чесночные, кетчуп

250 / 30 760.-

ТАРЕЛКА СЫРНАЯ К ВИНУ

сыр сулугуни, сыр сулугуни жареный, сыр имеретинский, гранат, мед, груша, виноград, грецкий орех

150 / 80 990.-

ТАРЕЛКА ФРУКТОВАЯ

груша, апельсин, гранат, виноград, яблоко, мята, сахарная пудра

500 740.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Смотрите, как Аджап стал Санда

Сканируйте, просвещайтесь, обнимайтесь



АДЖАПСАНДАЛ ПОД СЫРОМ

250 680.-

баклажаны, перец сладкий, помидоры, лук репчатый, ароматное масло, аджика, кинза, сыр сулгуни, гранат, чеснок. Подается в кеци

ОДЖАНУРИ СО СВИНИНОЙ

300 740.-

шея свиная, лук репчатый, перец сладкий, помидоры, картофель гриль, зелень. Подается в кеци

ГЕАМОС С ТЕЛЯТИНОЙ

220 890.-

вырезка говяжья, перец сладкий, баклажаны, шампиньоны, лук красный, помидоры, картофель гриль, соус сальса, ароматное масло, гранат, зелень, специи грузинские, чили перец. Подается в кеци



**ДОМАШНЯЯ ДОЛМА
С СОУСОМ МАЦОНИ** 200 / 30 780.-

фарш говядина-баранина,
томаты, рис, специи
грузинские, лук красный,
кинза, маринованные
виноградные листья, соус
мацони. Подается в кеци

ЧАШАШУЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ 300 780.-

говядина, перец болгарский,
лук, помидоры, аджика,
чесночная паста, кинза, специи.
Подается в кеци

ЧКМЕРУЛИ С КАРТОФЕЛЕМ 300 690.-

обжаренное куриное бедро, лук
жареный, сливки, мята, специи
грузинские, картофель гриль,
чеснок, кинза. Подается в кеци

Тут история про то, как повар случайно
создал новое блюдо и родилось Чкмерули

Сканируйте, смотрите, пробуйте



БЛЮДА НА УГЛЯХ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ

ГРИЛЬ СЕТ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И БАРАНИНЫ

150 / 30 890.-

говядина, баранина, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

ГРИЛЬ СЕТ

1000 / 230 6300.-

один килограмм сочного мяса на углях: шашлык из свинины, шашлык из курицы, шашлык из баранины, люля-кебаб из баранины, люля-кебаб из курицы, люля-кебаб из говядины и свинины. Подается с овощами на гриле, шашлычным соусом, сальсой и мацони

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

150 / 30 740.-

куриное бедро, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

150 / 30 720.-

куриная грудка, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

СОУСЫ

НАРШАРАБ

30 170.-

ШАШЛЫЧНЫЙ / ТКЕМАЛИ

30 130.-

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

30 110.-

САЛЬСА / АДЖИКА

30 120.-

СМЕТАНА / КЕТЧУП

30 100.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

КОТЛЕТА ПО-ГОРСКИ

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МИКС САЛАТОМ

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

свинина, лук маринованный, зелень, лаваш.
Подается в кеци

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

говядина, свинина, лук маринованный, зелень, лаваш. Подается в кеци

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

баранина, лук маринованный, зелень, лаваш.
Подается в кеци

150 / 30 790.-

150 / 30 790.-

150 / 30 1190.-

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С МИКС САЛАТОМ

медальоны из говяжьей вырезки с микс салатом в бальзамическом соусе, томаты черри, соус кинза, чеснок

КОТЛЕТА «ПО-ГОРСКИ» С САЛЬСОЙ

ароматная котлета на гриле из смешанного фарша с сочной сырной начинкой, маринованный лук, соус сальса и половинка лаваша. Подается в кеци

130 / 30 1490.-

200 / 40 / 40 / 20 890.-

ГАРНИРЫ**ШАМПИньОНЫ НА УГЛЯХ**

шампиноны, соль, специи

КАРТОФЕЛЬ ФРИ**КАРТОФЕЛЬ НА УГЛЯХ**

картофель, специи грузинские

120 370.-

100 270.-

150 290.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

богларский перец, баклажан, цукини, кукуруза, шампиньоны

СВЕЖИЕ ОВОЩИ К МЯСУ

помидоры, огурцы, перец болгарский

230 390.-

100 290.-

КОКТЕЙЛЬНЫЕ ЧАИ

1000 мл 990.-

Рассказали и показали,
как мы готовим наши чаи



ПРЯНАЯ СМОРОДИНА С МЯТОЙ

Ассам, мята, лимон, гвоздика, корица, бадьян, черная смородина. Ассам и ягоды смородины идеально сочетаются с мятой, а корица, гвоздика и лимон греют не только тело, но и вашу душу



АССАМ С ОБЛЕПИХОЙ, ИМБИРЕМ, АПЕЛЬСИНОМ И МЕДОМ

Ассам, облепиха, апельсин, имбирь, мед. Пряный цветочный аромат ассамы в сочетании с облепихой, апельсином и имбирем создает витаминную бомбу и заряжает вас энергией и укрепляет иммунитет



ПУЭР НА ВИШНЕВОМ СОКЕ

Пуэр, вишневый сок. Мягкий вкус пуэра с ореховыми нотками приятно дополняется кисло-сладкими оттенками вишни



АНЧАН С КЛУБНИКОЙ И МЯТОЙ

Анчан, клубника, мята, джем клубничный. На вкус травянистый, с освежающим базиликом и ароматной клубникой. Готовьтесь получать визуальное и гастрономическое удовольствие



АНЧАН С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ И ЧАБРЕЦОМ

Анчан, черная смородина, чабрец, лимон. Красивый, свежий и такой ягодный, точно поднимет вам настроение и украсит стол



КЛУБНИЧНО-МЯТНЫЙ РОЙБОС

Ройбос, мята, яблоко, клубника, клубничный джем. Ройбос называют фиточаем, ведь он не содержит кофеина. В сочетании с успокаивающей мятой и свежими фруктами расслабит вас как массаж после трудового дня

ДЕСЕРТЫ



НАПОЛЕОН

слоеное тесто, заварной крем, сахарная пудра, мята

150 490.-



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

яблочный штрудель с грецким орехом, выполненный в форме хинкали с ванильным мороженым, малиновый соус

160 / 30 550.-



МОРОЖЕНОЕ С ГРУЗИНСКИМ ПЕЧЕНЬЕМ

фирменное печенье, ванильное мороженое, соус наршараб

130 390.-



ПАКЛАВА С МОРОЖЕНЫМ

тесто, грецкий орех, мороженое, мята, мёд, ванильное мороженое и корица

130 / 30 590.-



ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ

сливочный пломбир, коньяк, ягодный конфити, апельсин

180 520.-



ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛСКИ

пышное тесто, сахарная пудра, соус клюквенный

175 / 30 440.-

БЛЮДА ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ ГЕНАЦВАЛЕ



МИНУ-КАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

150 350.-

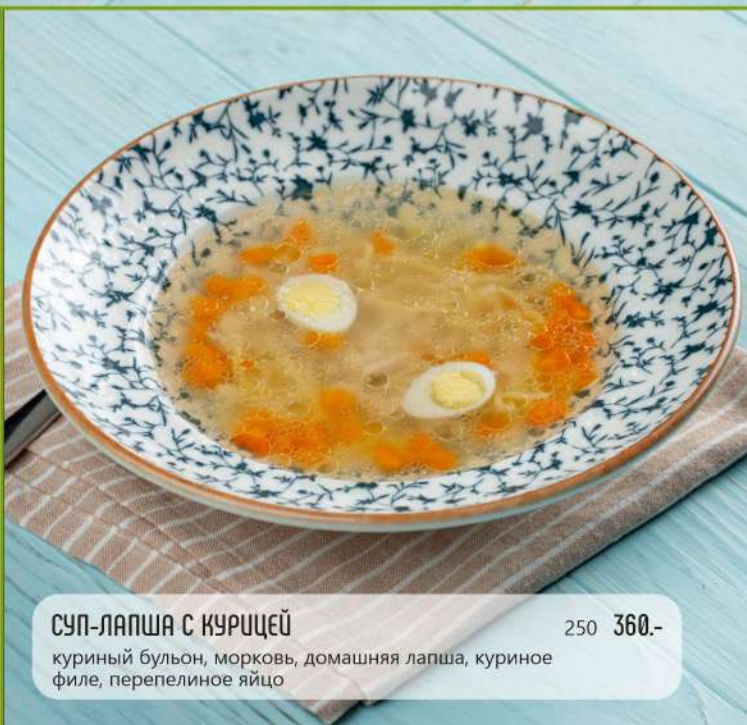
тесто дрожжевое, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо перепелиное, масло топленое



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА

150 440.-

куриное бедро, помидоры черри, огурцы



СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ

250 360.-

куриный бульон, морковь, домашняя лапша, куриное филе, перепелиное яйцо



ОВОЩНОЙ САЛАТ

130 390.-

помидоры, огурцы, сладкий перец. Подаются на выбор с оливковым маслом или сметаной



ЦВЕТНЫЕ МАКАРОНЫ С СЫРОМ

150 290.-

макароны, сыр сулугуни



КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ
картофель фри, кетчуп

80 / 30 340.-



СОСУСКИ

две обжаренные сосиски из говядины, свинины и мяса птицы. Подаются с кетчупом

80 / 30 330.-



ОГУРЧИК И МОРКОВКА

огурчик, морковь, сметана

150 270.-



СЫРНИКИ ВАНИЛЬНЫЕ

творог, яйцо, сахар, малиновый соус, мята

150 390.-



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

молоко, пломбир, сироп на выбор

300 490.-

НАПИТКИ ЧТОБЫ ВЕСЕЛУДЗЭ И НЕ ТОЛЬКО

ЗЕЛЕНЫЙ ЧАЙ

500 / 1000 450 / 550.-

СЕНЧА

классический зеленый чай, один из самых популярных сортов в Японии. С изысканной горчинкой, травянистым ароматом и сладковатым послевкусием

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

улун молочный (Тайвань) является родственником материкового молочного улун из провинции Фуцзянь. Этот сорт отличается большей насыщенностью и яркостью вкуса, поскольку изготовлен из премиального высокогорного сырья

МОЛИ ХУА ЧА

зеленый китайский жасминовый чай из провинции Фуцзянь, богат полезными микроэлементами. Очищает от токсинов. Дарит цветочный аромат с травяным послевкусием

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

ЮНЬНАНЬ ИМПЕРИАЛ

500 / 1000 450 / 550.-

чай выращивается на высокогорных плантациях в китайской провинции Юньнань. При производстве этого сорта чая используются только крупные верхушечные почки, которые покрыты золотым пушком

ПУЭР 10 ЛЕТ

500 / 1000 500 / 600.-

высококачественный пуэр, изготовленный по технологии двойной ферментации. Длительное хранение лишь улучшает вкус и свойства этого чая

ЭРЛ ГРЕЙ

500 / 1000 450 / 550.-

чай черный, цедра апельсина с добавлением масла бергамота. Один из популярнейших сортов ароматизированного чая в мире

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

500 / 1000 500 / 600.-

ИВАН-ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ

гранулированный, ферментированный лист Иван-чая с цветами чабреца снимает усталость и повышает работоспособность и жизнедеятельность организма. Без ароматизаторов

ИМУННЫЙ СБОР

крапива, липа, брусника, шиповник, душица, зверобой, рябина, лист смородины и земляники, гибискус. Без ароматизаторов

УДМУРТСКИЙ

зверобой, крапива, иван-чай, листья березы и смородины, малина, рябина, ромашка, мята. Без ароматизаторов

ТОППИНГ

МЕД / ИМБИРЬ / ЛИМОН / ЧАБРЕЦ / МЯТА / КОРИЦА 100.-

КОФЕ

ЭСПРЕССО

40 250.-

КАПУЧИНО

200 340.-

АМЕРИКАНО

200 290.-

ЛАТТЕ

270 390.-

РАФ

250 420.-

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

САУРМЕ

500 440.-

БОРЖОМУ

500 550.-

МОРСЫ / КОМПОТЫ

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

250 / 1000 260 / 590.-

КОМПОТ ВИШНЕВЫЙ

250 / 1000 260 / 590.-

ЛИМОНАДЫ

ТАРХУН / СЛИВОЧНЫЙ / СИТРО / БАРБАРИС / ДЮШЕС / КОЛА / ГРАНАТ / КРЮШОН

500 350.-

ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД

ТАРХУН / АРБУЗ-МАЛИНА / ТРОПИК

1000 990.-

ФРЕШ

АПЕЛЬСИН

250 490.-

СОК

В АССОРТИМЕНТЕ

250 / 1000 300 / 1190.-

ВИСКИ

WILLIAM LOWSONS 40 / 500 390 / 4100.-

КОНЬЯК

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК АСКАНЕЛИ 3 года 40 / 500 350 / 4100.-

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК АСКАНЕЛИ 5 лет 40 / 500 350 / 4300.-

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК ШАТО НЕКРЕСИ 7 лет 40 / 500 610 / 5900.-

НАСТОЙКИ

СЛИВОЧНАЯ / СМОРОДИНОВАЯ / ВИШНЕВАЯ /
ГРАНАТ-БАЗИЛИК / УМБУРНО-ЛИМОННАЯ /
КЛУБНИЧНАЯ 40 / 500 230 / 2500.-

СЕТ НАСТОЕК (6 шт) 240 1290.-

ЧАЧА

АСКАНЕЛИ Золотая 40 / 500 450 / 4900.-

АСКАНЕЛИ Платиновая 40 / 500 470 / 5100.-

ВОДКА

БЕЛУГА 40 / 500 430 / 5400.-

ЦАРСКАЯ 40 / 500 250 / 2900.-

ОНЕГИН 40 / 500 440 / 5100.-

ПИВО

ГРУЗИНСКОЕ в ассортименте 500 540.-

ВИНО ИГРИСТОЕ

АСКАНЕЛИ БРЮТ 750 3900.-
белое сухое

ДОМАШНЕЕ НА КРАНЕ

БЕЛОЕ полусладкое 125 / 1000 390 / 2300.-

КРАСНОЕ полусладкое 125 / 1000 390 / 2300.-

КРАСНОЕ сухое 125 / 1000 390 / 2300.-

ВИНО БЕЛОЕ

МАНАВИ АСКАНЕЛИ сухое 750 3900.-

ЦИНАНДАЛИ АСКАНЕЛИ сухое 125 / 750 670 / 3700.-

ЦОЛИКАУРИ КВЕВРИ АСКАНЕЛИ сухое 750 4700.-

РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ АСКАНЕЛИ сухое 750 4100.-

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА полусладкое 750 2100.-

ВИНО КРАСНОЕ

КИНЗМАРАУЛИ полусладкое 750 2900.-

КИНЗМАРАУЛИ АСКАНЕЛИ 125 / 750 690 / 3900.-
полусладкое

САПЕРАВИ АСКАНЕЛИ сухое 125 / 750 670 / 3900.-

САПЕРАВИ сухое 750 2900.-

АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА полусладкое 750 2100.-

ХВАНЧКАРА полусладкое 750 4900.-

МУКУЗАНИ АСКАНЕЛИ сухое 750 3900.-

МУКУЗАНИ сухое 750 2900.-