

шеф-повар ресторана
«Хмели Сунели»

АЛЕКСАНДР КАРГИН

Я хочу, чтобы каждый гость, попробовав нашу еду, навсегда влюбился в грузинскую кухню, как когда-то влюбился в неё я! В «Хмели Сунели» я готовлю не только традиционные блюда со всех уголков Грузии, но и современные, созданные мною в авторском прочтении. Я считаю своей миссией делать жителей и гостей нашего города счастливее в стенах нашего грузинского дома.

Я знаю, что такое вкусно! И, небезосновательно считаю, что любое грузинское блюдо с вином только лучше!



БАКЛАЖАНЫ С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ

Eggplant rolls with tender Nadugi cheese filling



160/35g | 500.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold apptizers*

АДЖАПСАНДАЛ

овощное рагу из тушёных баклажанов,
томатов и болгарского перца,
приправленное пряной зеленью

*Ajapsandal – vegetable ragout with stewed eggplant,
tomatoes and bell pepper seasoned with spicy herbs*



210g | 470.-

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

САЦІВИ

нежный цыплёнок,
приготовленный
на пару под соусом
из грецких орехов
и мегрельских специй

*Satsivi – steam cooked tender baby chicken
under walnut and mingrelian spices sauce*



230g | 550.-

ПХАЛИ

нежный паштет из грецких орехов
нескольких видов: со шпинатом,
фасолью, свёклой,
с белокочанной капустой

*Pkhali: tender walnut paté selection:
spinach, beans, beetroot and white cabbage*



340g | 750.-

С МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ:

with new walnuts

БАДРИДЖАНИ

рулетки из баклажанов
с грецкими орехами
и зёрнами граната

*Badrijani – eggplant rolls with
walnuts and pomegranate seeds*



200/25g | 570.-



ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Season vegetables



300g | 530.-



СОЧНЫЙ РОСТБИФ

с листьями салата

Roast beef with salad leaves



200g | 990.-

МЯСНАЯ НАРЕЗКА

куриный рулет двух видов,
буженина и рулет из баранины

Meat platter: chicken roll,
cold baked pork and lamb roll



330/50/20g | 1150.-



ДЕЛАЕМ САМИ!


ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

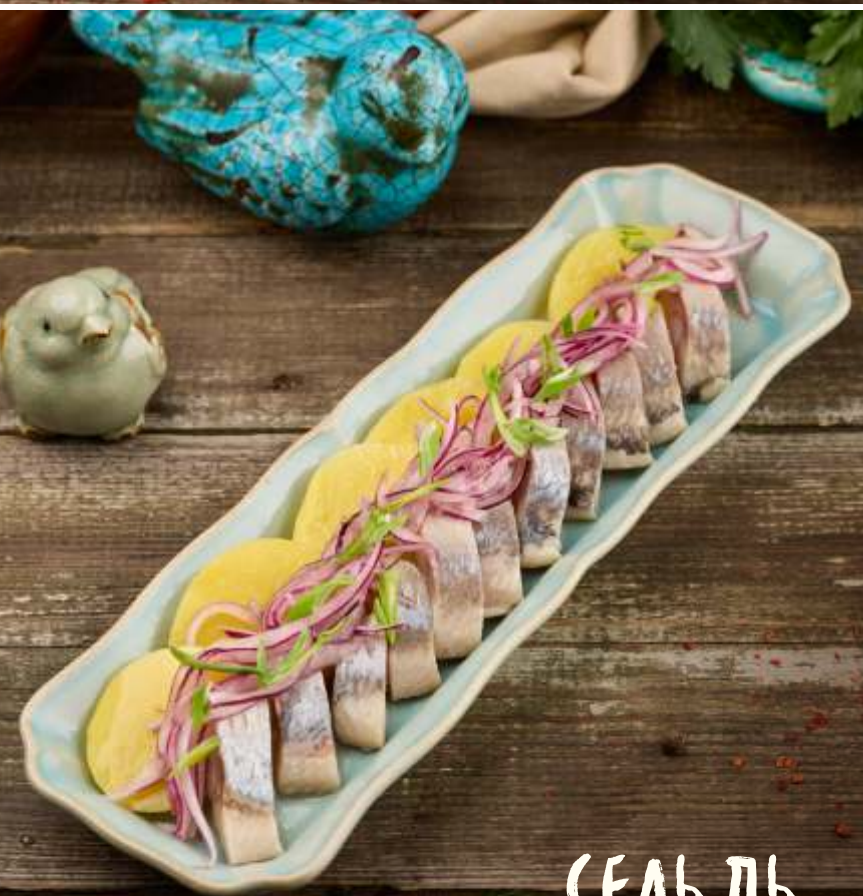


РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

лосось слабой соли,
муксун и балык из масляной рыбы

*Fish platter: lightly salted salmon,
muksun and salted and dried butterfish*


 210/90g | **1650.-**



СЕЛЬДЬ

слабого посола с тёплым картофелем

Lightly salted herring served with warm potatoes



 100/135g | **430.-**



УРАЛЬСКИЕ БЕЛЫЕ ГРУЗДИ

с луком и сметаной

*Ural peppery milk caps mushrooms
with onion and sour-cream*

  160g | **690.-**

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

свежий и копчёный сулугуни,
имеретинский сыр, рулеты
из сулугуни с орехами и с зеленью,
гебжалия с надуги

*Assorted Georgian cheeses: fresh
and smoked suluguni,
Imeretian cheese,
suluguni rolls with nuts
and herbs, gebzhalia
with naduga*

370/80/30g

1330.-

ЗЕЛЁНАЯ
АДЖИКА

РУЛЕТ
С ЗЕЛЕНЬЮ

СВЕЖИЙ
СУЛУГУНИ

КОПЧЕНЫЙ
СУЛУГУНИ

ИМЕРЕТИНСКИЙ

РУЛЕТ
С ОРЕХАМИ

ГЕБЖАЛИЯ
С НАДУГИ

ГРУЗИНСКИЕ МАРИНАДЫ

джонджоли, огурцы,
томаты, капуста
и паприка,
маринованные
по-грузински

*Pickled Vegetable
Assortment:
Jonjoli, cucumbers,
tomatoes, cabbage
and paprika
marinated in
Georgian style*



515g | 870.-

ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ *Salads*



ОВОЩНОЙ САЛАТ (ДЖОНДЖОЛИ

и сырным кремом из аджики

Vegetable salad with jonjoli and adjika cheese cream

240g | **630.-**

АВТОРСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»

от шеф-повара

Chef's signature Caesar salad


240g | 690.-



РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

с синим базиликом и имеретинским сыром

Various colored tomatoes salad with red basil and Imeretian cheese

 330g | 630.-



СЕЗОННЫЕ ПОМИДОРЫ



с крымским луком и свежим тархуном,
с оливковым маслом или соусом наршараб

*Seasonal tomatoes, Crimean onion and fresh tarragon salad,
dressed with olive oil or Narsharab sauce*

 245g | 470.-

ТБИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ


из свежих овощей с ореховой заправкой
Tbilisi salad with fresh vegetables and walnut dressing

  255g | 530.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячьим языком
Green salad with veal tongue

  230g | 790.-



ТАРТАР



из лосося
Salmon tartare

 110/70g | 870.-



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЛОСОСЕМ

молодым картофелем и гевжалия
Salad with crispy salmon, baby potatoes and gebzhalia

  200g | 950.-



«ОЛИВЬЕ»

с телячьим языком и молодым горошком

"Olivier" salad with veal tongue and peas

👍 120/20g | 450.-



ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ (КИНЗОЙ)

шпинатом и куриной печенью

Green Spinach and Cilantro Salad with Fried Chicken Liver in Svaneti Salt

🌶️🍃 160g | 490.-



ЛЁГКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

с печёной свёклой и кремом из курицы

Light vegetable salad with baked beetroot and creamy chicken pate

280g | 570.-



НАШИ ХИНКАЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

Khinkali

ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ –

ХАТУНА и

ИНГА

научилась
стряпать
хинкали
еще у своей
прабабушки



знает, как сделать
тесто особенно
эластичным,
а затем раскатать его
слоем всего в 3 мм



ХИНКАЛИ-ЧАКАПУЛИ

с ягнёнком, тархуном и ткемали в бульоне

Lamb, tarkhun and tkemali Khinkali-chakapuli in broth

  285/35/8 g | **390.-**



С ТЕЛЯТИНОЙ

обжаренные в масле

Veal khinkali stir-fried in oil



330g | **450.-**

110g | **150.-**



КАК В ТБИЛИСИ

В горной Грузии хинкали едят особым образом. Вместе с основным блюдом гостю подают стакан острой чесночной воды и чайную ложку. Нужно взять хинкали за «хвостик», аккуратно надкусить, влить в отверстие к мясу и бульону традиционный соус, а уже потом все съесть, оставив только верхушку. Обязательно **ешьте хинкали горячими** и старайтесь не пролить ни капли ароматного бульона.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

10 ЛЮБЫХ ХИНКАЛИ НА ВЫБОР

(алазанские с барашком, с телятиной и свиной, сванские или обжаренные в масле)

*10 khinkali of your choice
(lamb / veal and pork / stir fried in oil)*

~1200g



1350.-

~120g



150.-



С ТЕЛЯТИНОЙ И СВИНИНОЙ *Veal and pork khinkali*



120g | 150.- 360g | 450.-

АЛАЗАНСКИЕ С БАРАШКОМ *Lamb Alazani khinkali*



120g | 150.- 360g | 450.-

С ЛОСОСЕМ *Salmon khinkali*



120g | 230.- 360g | 690.-



СВА́НСКИЕ

с рубленой говядиной, салом и острым перцем, как принято в грузинских деревнях

Chopped veal, lard and hot pepper Svan Khinkali, as is common in Georgian villages



120g | 150.- 360g | 450.-

ХАЧАПУРИ *Home-made pastry*

И ДРУГАЯ ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА,

КОТОРЫЕ С РАДОСТЬЮ ГОТОВЯТ ДЛЯ ВАС

ГИЧЛИ

умеет приготовить,
мягкое, податливое
и воздушное тесто

И

РУССО

знает,
что главный
секрет
хачапури —
в сыре и
правильном
настроении.



ОЧЕНЬ ЩЕДРЫЙ ХАЧАПУРИ, ГДЕ МНОГО СЫРА

Very *GENEROUS KHACHAPURI*
with a *LOT* of cheese

1150g | **1590.-**

Грузины считают: то время, которое проводится в общении с гостями, в счет жизни не идет. Таким образом, каждый гость дорог, потому что он, сам того не подозревая, продлевает нам жизнь.



ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ

с копчёной телячьей грудинкой
Crusty Adjarian Khachapuri with Smoked Veal Brisket

370g | 750.-



ДЕТСКИЙ, НО ТОЖЕ АДЖАРСКИЙ

с сыром и перепелиными яйцами

*Adjarian Khachapuri with cheese
and quail egg, smaller version for kids*

150g | 350.-

СЧАСТЬЕ ПО-АДЖАРСКИ

АДЖАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

с сыром и яйцом

*Adjarian Khachapuri
with cheese and chicken egg*

300g | 490.-

ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ «4 СЫРА»

(сулгуни, имеретинский,
страчателла, горгонзола)

*Crusty 4-Cheese Khachapuri
(Sulguni, Imeretinsky,
Stracciatella, Gorgonzola)*

370g | 730.-

Если правильно есть аджарский хачапури, то будет в тысячу раз вкуснее! Смешайте желток с тающим сливочным маслом, а потом отламывайте хрустящие бортики «лодочки», макайте их в нежную начинку и кушайте, пока сыр и воздушное тесто не остыли.

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!



Khachapuri on a skewer

  220g | 370.-

ПЕНОВАНИ

из домашнего слоёного теста
с сыром сулугуни

Suluguni cheese Penovani made of homemade puff pastry

  260g | 370.-

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

Gurian Khachapuri

  300g | 430.-

Гурийский хачапури — закрытый сытный пирог, внутри которого спрятана начинка из тягучего имеретинского сыра и кусочков сваренного вкрутую яйца.

✂ МЕГРЁЛЬСКИЙ 😊 ХАЧАПУРИ

с двойным сыром

Double cheese Mingrelian Khachapuri



на двоих
420g | **570.-**



на всех
840g | **990.-**

Мегрелия является частью древней Колхиды. Если верить преданиям, то именно здесь родилась царица Медея, которая полюбила аргоната Ясона и помогла ему завладеть золотым руном. Мегрелы издавна известны своими сказками и песнями, а также сытными хачапури и кутабами.



КУБДАРИ

сванский хачапури с мясом

Kubdari - Svan meat Khachapuri



на одного
250g | **550.-**



на всех
500g | **950.-**

✂ ИМЕРЁТИНСКИЙ 😊 ХАЧАПУРИ

с сыром сулгуни

Sulguni cheese Imeretian Khachapuri



на двоих
360g | **490.-**



на всех
720g | **950.-**

ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

С ТЕЛЯТИНОЙ 

Veal crispy chebureki

С БАРАНИНОЙ 

Lamb crispy chebureki



180g | 370.-



ПИНЕРЛИ

с лососем, шпинатом
и сливочным соусом

Salmon and spinach pinerli with cream sauce



250/50/30g | 990.-



КУТАБЫ

(ЗЕЛЕНЬЮ

Kutabs stuffed with herbs

(СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Kutabs stuffed with cheese

(БАРАНИНОЙ

Kutabs stuffed with lamb

100g | 270.-

Говорят, существуют сотни рецептов кутабов. В Грузии эти тонкие, в миллиметр толщиной, пирожки готовят из пресного теста с сырной или мясной начинкой, приправленной свежими травами и ароматными специями.

ГРУЗИНСКИЕ И НЕ ТОЛЬКО,
НО ОДНОЗНАЧНО
САМЫЕ ВКУСНЫЕ!

СУПЫ

~~~~~  
Soups

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН

с мацони и маленькими хинкали

*Chicken broth with Matsoni yogurt and small khinkali*



350g | 430.-



# ГУСТОЙ ОСТРЫЙ ХАРЧО ИЗ БАРАНИНЫ

*Thick & spicy lamb kharcho*



550g | 890.-



# НАВАРИСТАЯ УХА ИЗ ФОРЕЛИ

*со слоёным расстегаем*

*Rich trout soup  
with fish puff pastry*

300/70g | 790.-



# НАШ ФИРМЕННЫЙ ХАРЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Our signature veal kharcho



350g | 750.-



# КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА

из телятины, разваренной  
с овощами и ароматными травами

*Kahetian khashlama with veal,  
vegetables and herbs*



450g | 950.-





А ЕЩЁ ГРУЗИНЫ ЛЮБЯТ...

# БОРЩ

с грузинской булочкой  
с салом и чесноком

*Borsch, served with georgian pastry  
with lard and garlic*

260/20/60g | 490.-

# КРЕМ-СУП ИЗ СЛАДКОЙ ТЫКВЫ

с копчёным сулугуни

*Pumpkin cream soup with smoked sulguni cheese*

👍 290g | **430.-**



# ТБИССКИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП

на мацони, с хрустящим  
огурцом и редисом

*Tbilisi cold yogurt soup  
with crunchy cucumber and radish*

🌿 250g | **370.-**



# ХАШИ ПО-ТБИССКИ

с тонким лавашем и маринадами

*Tbilisi style khashi with thin lavash and marinades*

350/170g | **690.-**



# МЦВА́ДИ

*Mtsvadi*

*literally means "roasted meat on coals" -  
basically it's a shish-kebab*

ЧТО ЗНАЧИТ ЖАРЕННОЕ НА УГЛЯХ МЯСО, Т.Е. ШАШЛЫК  
НО НАШИ ПАРНИ ЖАРЯТ НЕ ТОЛЬКО МЯСО...  
И ДЕЛАЮТ ЭТО ЛУЧШЕ ВСЕХ!

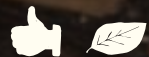
## РУБЕН И РАЗМИК

Дядя и племянник.  
Знают один секрет,  
благодаря которому их мцвади  
всегда такие вкусные и сочные.  
Свои семейные рецепты  
они хранят в тайне  
и не открывают  
даже нам.



# МЦВАДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab



210/210g | 1550.-



# МЦВАДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab



260/210g | 790.-



# СОЧНЫЕ И АРОМАТНЫЕ МЦВАДИ

ПОДАЁМ НА ТОНКОМ ЛАВАШЕ  
СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ И ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ!

## ИЗ БАРАШКА

*Lamb kebab*

220/210g | **1250.-**

## ИЗ БАРАШКА НА КОСТОЧКЕ

*Lamb on the bone kebab*

260/210g | **1550.-**

## ИЗ СВИНИНЫ

*Pork kebab*

220/210g | **890.-**

## ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

*Veal kebab*

220/210g | **1850.-**

## ИЗ КУРИЦЫ

*Chicken kebab*

260/210g | **730.-**



# ШАШЛЫК ИЗ СЕВАНСКОЙ ОСЕТРИНЫ

*Sevan sturgeon kebab*

140/185/30g | **2650.-**

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

# ТАГАН

ИЗ 4 ШАШЛЫКОВ  
И 2 КЕБАБОВ

со свежей зеленью и тонким лавашем:  
шашлыки из свинины, баранины, курицы  
и овощей и два люля-кебаба из курицы и баранины

*Tagan (kebab mix) served with fresh herbs and thin lavash: pork, lamb, chicken,  
grilled vegetables, minced chicken and minced lamb kebabs*


1270/625g | 4750.-



# СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБЫ


## ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И КУРИЦЫ

Minced Veal and chicken kebab

 160/210g  
**830.-**


## ИЗ БАРАНИНЫ

Minced Lamb kebab

 160/210g  
**830.-**

## ИЗ КУРИЦЫ

Minced Chicken kebab

 160/210g  
**730.-**

## ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Mashed Potato kebab

 160g  
**330.-**





# БОСТНЕУЛИ

Просто  
идеальный  
гарнир  
к мясу!  
Да и без  
мяса тоже  
вкусно!



БАКЛАЖАН, БЕЛЫЙ ЛУК,  
СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ,  
КАБАЧОК И ПОМИДОР  
НА ОДНОМ ШАМПУРЕ

*Bostneuli – eggplant, white onion, bell  
pepper, courgette and tomato on skewer*

  250/75g | **530.-**



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

## ПАПРИКА (С УГЛЕЙ)

 *Paprika cooked on coals*  
 150/2g  
**350.-**





## БАКЛАЖАН (С УГЛЕЙ)

 *Eggplant cooked on coals*  
 190/2g  
**430.-**



## ТОМАТЫ (С УГЛЕЙ)

 *Tomatoes cooked on coals*  
 200/2g  
**350.-**



# ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ, НА КЕЦИ


*Hot meat and vegetables in Ketsi  
Georgian clay pan*



## ЧАШОШУЛИ

– кусочки молодой говядины,  
тушёные с овощами и острыми специями

*Chashoshuli - veal, vegetables and hot spices stew*

   300g | 790.-



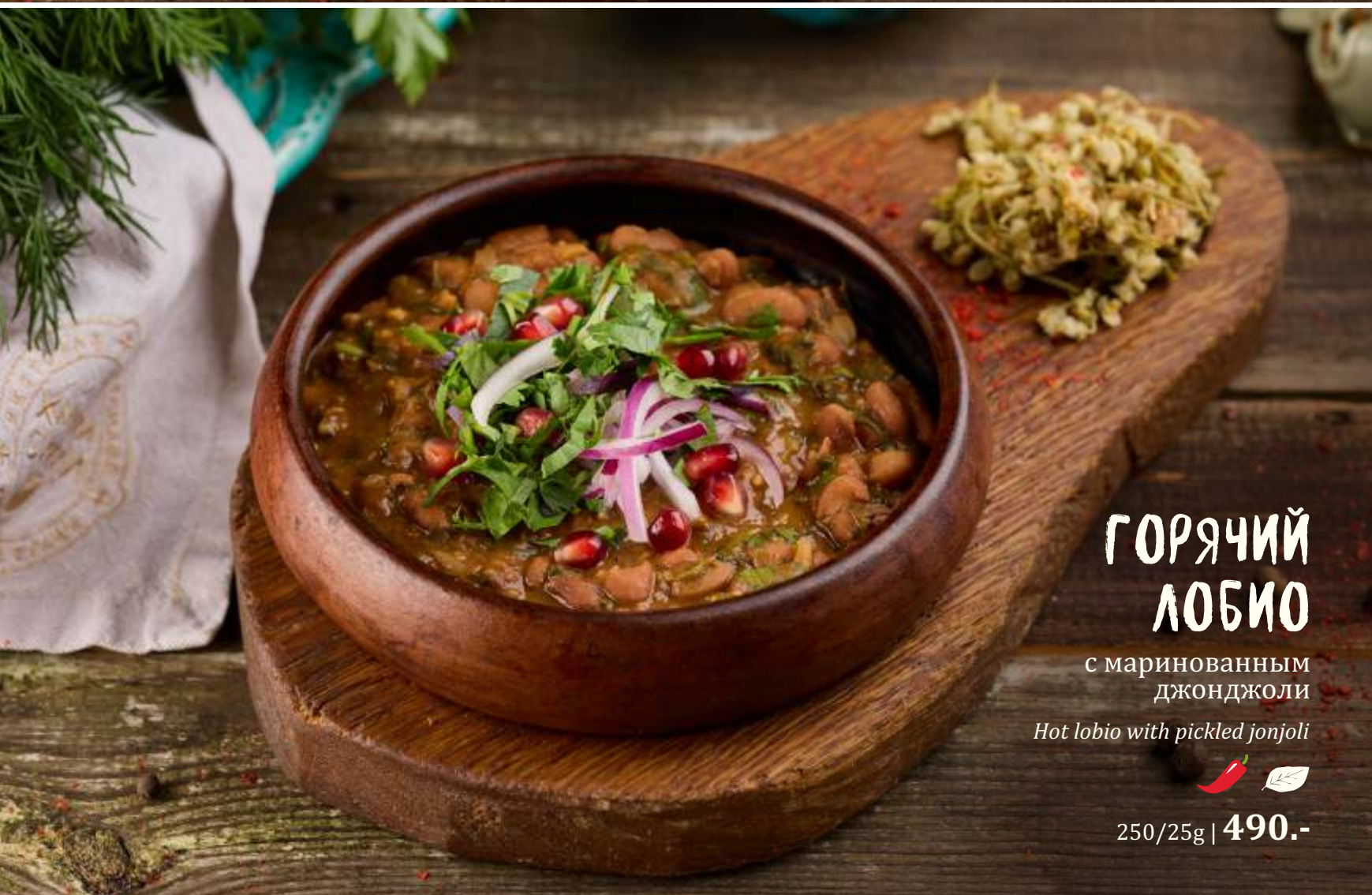
## ДОЛМА

из рубленного мяса  
в виноградных листьях,  
подаётся с соусом  
из мацони и зелени

*Dolma with chopped meat wrapped  
in grape leaves, served  
with matsoni sauce and herbs*



270/50g | 730.-



## ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

с маринованным  
ДЖОНДЖОЛИ

*Hot lobio with pickled jonjoli*





250/25g | 490.-



## КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧИХ МОЗГОВ

с грибами

*Veal brain and mushroom Kuchmachi*

  250g | 490.-



## КУЧМАЧИ ИЗ ТЕЛЯЧИХ ПОТРОШКОВ

*Veal giblets Kuchmachi*

  300g | 570.-

} Кучмачи – самое настоящее грузинское блюдо. Колоритное, пряное, огненно-острое. А подавать кучмачи нужно сразу, горячими, посыпав душистой кинзой и зёрнами граната.



## ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

с рикоттой и муссом  
из горгонзолы

*Ricotta stuffed  
baked champignons  
with gorgonzola mousse*


200g | 630.-

Об истории появления оджахури ходит легенда. В одной из горных грузинских деревень в обычной семье а мяса осталось совсем немного. Чтобы всех накормить, мать добавила в кастрюлю равное мясу количество картофеля и заправила традиционными специями. Детям так понравилось кушанье, что они просили готовить его чаще. С годами в него добавились новые ингредиенты и оджахури начало своё путешествие по грузинским деревням и городам, пока не стало одним из главных блюд национальной кухни.

## ОДЖАХУРИ

свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком и луком

*Ojakhuri - pork stir fried with potatoes until golden, fresh herbs, garlic and onion*

   450g | 690.-

## БАРАШЕК (ТОМАТАМИ)

запечённый под сыром на кеци

*Lamb with tomatoes and tarragon, baked with cheese in ketsi*



380g | 1250.-

# ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

с молодым картофелем  
и ароматными травами

*Chicken tapaka with baby potatoes  
and aromatic herbs*



260/210/95g | **1050.-**



АРОМАТНЫЙ И СОЧНЫЙ ЦЫПЛЁНОК –  
ГРУЗИНСКАЯ КЛАССИКА!



## ЧАХОХБИЛИ

кусочки цыплёнка, томлённые  
в густом соусе из томатов и пряностей

*Chakhokhbili – pieces of baby chicken stewed  
in dense tomato sauce and spices*



380g | **690.-**



## ЧКМЕРУЛИ

запечённые кусочки цыплёнка  
с соусом из сливок и чеснока

*Chkmeruli - baked pieces of baby chicken  
with cream and garlic sauce*



380g | **930.-**

ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ *Fish and seafood*



## ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА

с мидиями,  
брокколи и эдамамэ

*Black Sea flounder with mussels,  
broccoli and edamame*

380g | **890.-**

## СИБАС

приготовленный  
на открытом огне  
с ароматными травами  
и шпинатом,  
с деревенским  
яйцом и луком

*Sea bass cooked on open fire  
with aromatic herbs, spinach,  
country egg and onion*




320/80/90g | **1750.-**

## ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с соусом «Белое вино»  
и паровыми овощами  
на ваш выбор готовим  
на пару или на открытом огне

*Salmon fillet with "white wine" sauce  
and steamed vegetables. Choose cooking method:  
steamed or over an open fire*

 130/130/50g | **1550.-**



# ЧКМЕРУЛИ ИЗ КРЕВЕТОК

СО ШПИНАТОМ И ТОМАТАМИ

*Prawn chkmeruli with spinach  
and tomatoes*

230g | **1250.-**



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком и соусом «Ранч»

*Grilled tiger prawns with garlic and ranch sauce*

👍 🌿 130/50/40g | **1590.-**

**БУЛГУР** с припущенными  
томатами

*Bulgur with stewed tomatoes*

160g | **270.-**



**КАРТОФЕЛЬ** обжаренный  
с белыми грибами и луком

*Potatoes stir-fried with porcini mushrooms and onion*

160g | **330.-**



# ГАРНИРЫ

*Side dishes*

**МОЛОДОЙ  
КАРТОФЕЛЬ**

с чесноком  
и розмарином

*Baby potatoes  
with garlic and rosemary*

160g | **270.-**



**БРОККОЛИ** и цветная капуста,  
приготовленные на пару

*Steamed broccoli and cauliflower*


160g | **270.-**



**БАКЛАЖАНЫ**

с помидорами и чесноком

*Egg-plant with tomatoes and garlic*

 160g | **390.-**



# ШОТИ

воздушный  
грузинский хлеб.  
печем сами!

*Shoti - fluffy Georgian bread  
that we bake in the restaurant*

180g | **110.-**

...а еще есть

# ТОНКИЙ ЛАВАШ

покупаем у армянских друзей

*Thin lavash bread*

130g | **170.-**

# СОУСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread  
and sauses*

## АМИРАНИ

наш фирменный  
сацебели  
с грузинскими  
травами

*Amirani -  
our signature  
Satsabeli sauce  
with Georgian herbs*

50g | **130.-**

## СВЕЖИЕ ТРАВЫ

с чесноком  
*Fresh herbs  
with garlic*

50g | **130.-**

## ТКЕМАЛИ

из красной  
алычи

*Red cherry plum  
Tkemali*

50g | **130.-**

## ТКЕМАЛИ

из зелёной  
алычи

*Green cherry plum  
Tkemali*

50g | **130.-**

## САЦЕБЕЛИ

из спелых  
помидоров

*Ripe tomatoes  
Satsabeli*

50g | **130.-**

## МАЦОНИ

с чесноком  
и зеленью

*Matsoni  
with garlic  
and herbs*

50g | **130.-**

## НАРШАРАБ

из сочных  
гранатов

*Juicy pomegranates  
Narsharab*

50g | **190.-**

# ДЕСЕРТЫ *Desserts*

САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОНЕЧНО,  
ЧУРЧХЕЛА

ДЕЛАЕТ ЕЕ  
НАША ОБАЯТЕЛЬНАЯ

**ИНГА**

из спелых  
и вкусных **орехов**,  
лучшего  
**виноградного сока**  
и всегда  
**с радостью**  
и **любовью**



# ВОЗДУШНЫЙ МИЛЬФЕЙ

с ягодами по сезону  
и сливочным кремом

*Fluffy Mille-Fruille  
with ripe berries and cream*

170g | **690.-**



НОВЫЙ!  
ОТ ДУШИ

## ЧИЗКЕЙК-ПАХЛАВА

*Baklava cheesecake*

140g | 500.-

## ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

с муссом из горького шоколада  
и соусом из терпкой вишни

*Chocolate cake with dark  
chocolate mousse  
and tart cherry sauce*

130/30g | 470.-



## ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА

от бабушки Нани  
*Chocolate sausage,  
Nani's grandmother's recipe*

👍 120/30g | **470.-**



## ТАРХУННЫЙ ЧИЗКЕЙК

со сливочным кремом и киви  
*Tarragon cheesecake  
with cream and kiwi*

135g | **470.-**



## ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого  
виноградного сока

*Churchkhela - Georgian traditional  
delicacy made of dense  
grape juice and nuts*

120/55g | **470.-**



## ДОМАШНЯЯ, ПАХЛАВА

с орехами и мёдом  
*Pakhlava - traditional oriental  
delicacy with nuts and honey*


85/20g | **490.-**

...Один грузин отправил своему другу в Европу посылку с местными деликатесами — вяленой хурмой, вареньем из белой черешни, сушеными мандаринами и чурчхелой. Через месяц получает письмо: «Спасибо, все было очень вкусно. Жаль только, что свечи по дороге отсырели и не горят».

## МЕДОВИК

с нежным кремом  
и душистым мёдом

*Honey cake with delicate cream  
and fragrant honey*

 80g | 430.-



## ГРУЗИНСКИЕ СЛАДОСТИ НА КОМПАНИЮ

ПАХЛАВА, ЧУРЧЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ,  
ШОКОЛАДНАЯ КОЛБАСКА, БУРМА  
(ТРУБОЧКИ ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА  
С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ), ЧЕРНОСЛИВ  
В ГОРЬКОМ ШОКОЛАДЕ И ЖАРЕННЫЙ ФУНДУК  
В КОКОСОВОЙ СТРУЖКЕ  
С МАРЦИПАНОМ

*Georgian sweets for a company*

280g | 1270.-

К СЛАДОСТЯМ  
ПОДАЁМ ЧАЙНИК  
ЧЁРНОГО ИЛИ ЗЕЛЁНОГО  
ЧАЯ НА ВАШ ВЫБОР!



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА ОПРЕДЕЛЁННЫЕ ПРОДУКТЫ, ПРОСИМ ЗАРАНЕЕ СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ОФИЦИАНТУ



# СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

с курагой, черносливом и грецким орехом

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | 250.-

СЛИВОЧНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

СМОРОДИНА

КРЫЖОВНИК

МАЛИНА

# СЕЗОННЫЕ СОРБЕ

(крыжовник, смородина, малина)

*Seasonal sorbet (gooseberry, currant, raspberry)*

100g | 200.-

## КОФЕ Coffee

Вы можете заказать  
любой кофе без кофеина!

Эспрессо *Espresso* 40<sup>мл</sup> | 200.-

Американо *Americano* 120<sup>мл</sup> | 230.-

Капучино *Cappuccino* 290<sup>мл</sup> | 290.-

Латте *Latte* 200<sup>мл</sup> | 270.-

Кофе по-ирландски  
*Irish coffee* 180<sup>мл</sup> | 490.-

Кофе по-восточному  
подаем с бурмой  
(трубочка из хрустящего  
теста с ореховой начинкой)  
*Oriental style coffee*  
50/30/100<sup>мл</sup> | 330.-

Капучино Айс  
*Iced cappuccino* 200<sup>мл</sup> | 300.-

Если вы любите пряный вкус кофе,  
то рекомендуем добавить корицу,  
кардамон, мускатный орех или  
душистый перец  
*If you love the spicy taste of coffee,  
we recommend the cinnamon, cardamom,  
nutmeg or allspice*

Можно  
добавить  
к чаю или  
кофе:  
*To your tea  
or coffee  
you may  
add:*

- + Лимон *Lemon* 30g | 55.-
- + Молоко *Milk* 50g | 55.-
- + Сливки *Cream* 50g | 75.-
- + Мёд *Honey* 30g | 85.-

## ЧАЙ Tea

Ассам *Assam*

Эрл Грей *Earl Grey*

Сенча *Sencha*

Жасмин *Jasmin*

Молочный улун  
*Milk Oolong*

Травяной (чабрец,  
ромашка, смородина, мелисса)  
*Herbal (Thyme, Chamomile,  
Currant, Melissa)*

600<sup>мл</sup> | 350.-

## ВАРЕНЬЕ

Jam for tea

из грецкого ореха  
*with walnut*

из белой черешни  
*with cornel*

из инжира *with figs*

из кизила *with dogwood*

из айвы *with quince*

белая тута *with white mulberry*

черная тута *with black mulberry*

50g | 170.-

## Фирменный

## ЧАЙ

 по рецептам  
горцев

Branded tea

Облепиховый *Sea buckthorn*

Батумский бриз *Batumi breeze*

Брусника с мятой  
*Cranberry-mint*

Малина с имбирем  
*Raspberry-ginger*

600<sup>мл</sup> | 450.-

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

## СОК

 Fresh  
sqieezed juices

Апельсин *Orange* 250<sup>мл</sup> | 390.-

Морковь *Carrot* 250<sup>мл</sup> | 390.-

Яблоко *Apple* 250<sup>мл</sup> | 390.-

Грейпфрут *Grapefruit* 250<sup>мл</sup> | 450.-

Гранат *Pomegranate* 250<sup>мл</sup> | 950.-



# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН  
И ОБЛЕПИХА

ИМБИРЬ  
И ЛИМОН

ЕЖЕВИКА И  
МАРАКУЙЯ

СВЕЖИЙ  
ТАРХУН

ГРУША

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

из фруктов, трав и ягод

*Home-made lemonade*

из свежего тархуна  
*from fresh tarragon*

из облепихи и апельсинов  
*from buckthorn and oranges*

из имбиря и сочных лимонов  
*from ginger and lemon*

из груши *from pear*

из ежевики и маракуйи  
*from blackberry and passionfruit*

320<sup>ml</sup> | 350.- 1000<sup>ml</sup> | 850.-

## СОКИ И МОРС

*Juices and fruit drinks*

Морс домашний  
*Home-made Mors (berry drink)*

Морс из облепихи  
*Sea buckthorn Mors*

250<sup>ml</sup> | 170.-

Сок в ассортименте  
*A selection of juices*

250<sup>ml</sup> | 170.-

## КОМПОТЫ

*Compotes*

из сухофруктов  
*dried fruits*

из вишни *cherry*

250<sup>ml</sup> | 170.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural  
mineral water*

Боржоми *Borjomi*

500<sup>ml</sup> | 450.-

Родники Саирме

*Springs Sairme*

500<sup>ml</sup> | 420.-

Даусуз (газ./негаз.), Россия

*Dausuz, still / sparkling*

850<sup>ml</sup> | 550.-

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Non-alcoholic cocktails*

Мохито *Mojito*

300<sup>ml</sup> | 490.-

Милкшейк:  
ванильный,  
шоколадный,  
клубничный  
*Milkshake: Vanilla,  
Strawberry, Chocolate*

250<sup>ml</sup> | 350.-

## ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

*Soft drinks*

Rich Индиан Тоник

*Rich Indian Tonic*

330<sup>ml</sup> | 270.-

Кока-Кола

*Coca-Cola*

250<sup>ml</sup> | 350.-

# КАРТА ГРУЗИНСКИХ (И НЕ ТОЛЬКО) ВИН

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
ПОЛУСЛАДКОЕ

*Palavani Prestige semi-sweet*

750ml | 3680.-

ПАЛАВАНИ  
"ПРЕСТИЖ" БРЮТ

*Palavani Prestige Brut*

750ml | 3680.-

ПАЛАВАНИ "ПРЕСТИЖ"  
РОЗОВОЕ ПОЛУСУХОЕ

*Palavani Prestige Rose semi-dry*

750ml | 3680.-

# ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

## ИГРИСТЫЕ ВИНА *Sparkling wine*

Асканели Брют  
*Askaneli Brut*  
0,75L | 3700.-

Палавани "Престиж"  
*полусладкое*  
*Palavani "Prestige" Semi-Sweet*  
0,75L | 3680.-


Палавани "Престиж"  
*розовое полусухое*  
*Palavani "Prestige" Rose Semi-Dry*  
0,75L | 3680.-


Палавани "Престиж"  
*Брют*  
*Palavani "Prestige" Brut*  
0,75L | 3680.-

## БЕЛЫЕ ВИНА *White wine*

### ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*


Вино Цинандали готовится из винограда сортов Мцване и Ркацители, возделываемых в микроне Цинандали, которая находится под строгим контролем.

 Цинандали Бесини  
*Tsinandali Besini*   
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

 Цинандали  
Братья Асканели  
*Tsinandali Askaneli Brothers*  
150ml | 620.-  
0,75L | 3100.-

### РКАЦИТЕЛИ *Rkatsiteli*

Ркацители означает «красная лоза» в переводе с грузинского. Это местный грузинский сорт винограда, который очень высоко ценится.

 Ркацители Басиани  
*Rkatsiteli Basiani*  
150ml | 480.-  
0,75L | 2400.-

 Ркацители Палавани  
*Rkatsiteli Palavani*  
150ml | 620.-  
0,75L | 3100.-

 Телавури Марани  
*ординарное сухое*  
*Telavuri White Dry*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

 Пиросмани Палавани  
*полусухое*  
*Pirosmani Rose Palavani*  
150ml | 640.-  
0,75L | 3200.-

## УНИКАЛЬНЫЕ И АВТОХТОННЫЕ СОРТА

*Unique and  
autochthonous varieties*

 Телавури Марани  
*ординарное полусладкое*  
*Telavuri White Medium Sweet*  
150ml | 660.-  
0,75L | 3300.-

 Киси Кончо и Ко  
*полусладкое*  
*Kisi Konco & Co, semi-sweet*  
150ml | 680.-  
0,75L | 3400.-

Киси Квеври Кончо и Ко  
*Kisi Kvevri Konco & Co*  
0,75L | 3700.-

## КРАСНЫЕ ВИНА

Red wine


### САПЕРАВИ и МУКУЗАНИ

*Saperavi & Mukuzani*

*Саперави является одним из древнейших в мире сортов винограда и настоящей национальной гордостью Грузии. Вино Мукузани – это «визитная карточка» Грузии, разумеется, из сорта Саперави. Отличается более долгой выдержкой и особенно богатым вкусом.*


 Саперави Элибо  
*Saperavi Elibo*   
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

 Саперави Бесини  
*Saperavi Besini*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

 Мукузани Палавани  
*Mukuzani Palavani*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

 Телавури Марани  
*ординарное сухое*  
*Telavuri Red Dry*  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

Мукузани  
Киндзмараули Марани  
*Mukuzani Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3500.-


 Мукузани  
Дуруджи Вэлли  
*Mukuzani Duruji Valley*  
150ml | **720.-**  
0,75L | 3600.-

 Кварели Кончо и Ко  
*Kvareli Konco & Co*  
150ml | **640.-**  
0,75L | 3200.-

## ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА


*Orange and red  
qvevri wines*


 Ркацители Квеври  
Артвайн Асканелли  
*Rkatsiteli Qvevri Artwine Askanelli*  
150ml | **680.-**  
0,75L | 3400.-

 Саперави Квеври  
Кончо и Ко  
*Saperavi Qvevri Konco & Co*  
150ml | **700.-**  
0,75L | 3500.-


## Знаменитые полусладкие: КИНДЗМАРАУЛИ, ОДЖАЛЕШИ, ХВАНЧКАРА

*Famous semi-sweet  
wines: Kindzmarauli,  
Ojaleshi, Khvanchkara*

 Киндзмараули Алаверди  
*Kindzmarauli Alaverdi*  
150ml | **640**  
0,75L | 3200.-

 Киндзмараули  
Телиани Велли  
*Kindzmarauli Teliani Valley*  
150ml | **680.**  
0,75L | 3400.-

Киндзмараули  
Киндзмараули Марани  
*Kindzmarauli Kindzmarauli Marani*  
0,75L | 3700.-

 Хванчкара Марани  
*Khvanchkara Marani*  
150ml | **780.-**  
0,75L | 3900.-

 Оджалеси Марани  
*Ojaleshi Marani*  
150ml | **600.-**  
0,75L | 3000.-

# ВИНА ДРУГИХ СТРАН

## КРАСНЫЕ ВИНА


### Other red wine

Вальполичелла  
Классико Домини Венети,  
Венето, Италия  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,  
Veneto, Italy*  
0,75L | 4750.-

Луиджи Боска Мальбек,  
Мендоса, Аргентина  
*Luigi Bosca Malbec,  
Mendoza, Argentina*  
0,75L | 4750.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### Other white wine

 Прадио Приара  
Пино Гриджио  
Италия  
*Pinot Grigio Priara Pradio  
Italy*  
150ml | 890.-  
0,75L | 4450.-

Гави Вилла ла Сколька,  
Пьемонт, Италия  
*Gavi Villa La Scolca,  
Piemont, Italy*  
0,75L | 4750.-

Шабли Жан-Марк Брокар,  
Бургундия, Франция  
*Chablis Jean-Marc Brocard,  
Burgundy, France*  
0,75L | 6900.-

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

### Sparkling wine

Мартини Просекко  
Италия  
*Martini Prosecco, Italy*  
0,187L | 900.-  
0,75L | 3450.-

Мартини Асти  
полусладкое, Италия  
*Martini Asti, Italy*  
0,187L | 1150.-  
0,75L | 3450.-

Мартини Просекко Розе  
Италия  
*Martini Prosecco Rose, Italy*  
0,75L | 3200.-

## ШАМПАНСКОЕ

### Champagne

Дом Периньон  
Франция  
*Dom Perignon, France*  
0,75L | 40950.-

Мумм Кордон Руж  
Франция  
*Mumm Cordon Rouge, France*  
0,75L | 9350.-

## КРЕПЛЕННЫЕ ВИНА

### Fortified wine

Херес Вальдеспино  
Амонтильядо  
Контрабандиста  
Испания  
*Jerez Valdespino Amontillado  
Contrabandista, Spain*  
100ml | 780.-  
0,75L | 5850.-

Портвейн Копке Файн Руби  
Португалия  
*Копке, Fine Ruby Porto,  
Portugal*  
100ml | 780.-  
0,75L | 5850.-

## ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

*Georgian homemade wine*



### Домашнее ВИНО

*красное сухое  
Homemade wine red dry*

150ml | 400.-  
0,75L | 2000.-

### Домашнее ВИНО

*белое сухое  
Homemade wine white dry*

150ml | 400.-  
0,75L | 2000.-



## ГРУЗИНСКОЕ ПИВО

*Georgian beer*

Натахтари, светлое  
*Natakhtari*  
500ml | **580.-**

## РАЗЛИВНОЕ ПИВО

*Draught beer*

Генацвале, светлое, Россия  
*Genatsvale, Russia*  
300ml | **330.-** 500ml | **430.-**

Шпатен, светлый лагер, Россия  
*Spaten Light Lager, Russia*  
300ml | **420.-** 500ml | **580.-**

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

*Bottled beer*

Майзелс Вайс  
безалкогольное, Германия  
*Maisel's Weisse non-alcohol, Germany*  
0,5L | **550.-**

Майзелс Вайс  
Ориджинал, Германия  
*Maisel's Weiss Original, Germany*  
0,5L | **590.-**

Стелла Артуа  
безалкогольное, Россия  
*Stella Artois, Russia*  
0,44L | **430.-**

Черновар Тёмное, Чехия  
*Cernovar Cerne, Czech Republic*  
0,5L | **580.-**

## ВЕРМУТ

*Италия*  
*Vermouth, Italy*

Мартини Фиеро  
*Martini Fiero*

Мартини Бьянко  
*Martini Bianco*

Мартини Россо  
*Martini Rosso*

50ml | **160.-** 1L | 3200

## ВОДКА

*Vodka*

Белая Сова Классическая  
от Белуга Групп, Россия  
*White Owl Classic*  
by Beluga Group, Russia  
50ml | **300.-** 0,5L | 3000.-

Белуга Нобл, Россия  
*Beluga Noble, Russia*  
50ml | **370.-** 0,5L | 3700.-

Грей Гуз Ориджинал, Франция  
*Grey Goose Original, France*  
50ml | **460.-** 0,7L | 6440.-

## ЧАЧА и БРЕНДИ

*Грузия | Chacha & Brandy*

Асканели Платинум 40°  
*Askaneli Platinum 40°*  
50ml | **420.-** 0,5L | 4200.-

Асканели Голд 40°  
*Askaneli Gold 40°*  
50ml | **420.-** 0,5L | 4200.-

Асканели Премиум Дора  
*Askaneli Premium DORA*  
50ml | **630.-** 0,5L | 6300.-

Асканели Премиум  
Саперави Мускат  
*Askaneli Premium Saperavi Muscat*  
50ml | **580.-** 0,5L | 5800.-

Домашняя гранатовая  
настойка на чаче  
*Homemade pomegranate tincture*  
on a chacha  
50ml | **370.-**

## CHIVAS REGAL®

*Шотландия*

Чивас Ригал 12 лет  
*Chivas Regal 12 y.o.*  
50ml | **730.-**

## ВИСКИ

### ИРЛАНДСКИЙ

*Irish whiskey*

Джемесон Jameson  
50ml | **580.-**

Бушмилс ориджинал  
*Bushmills Original*  
50ml | **530.-**

## ВИСКИ

### ШОТЛАНДСКИЙ

*Scotch whisky*

Вильям Лоусонс  
*William Lawson's*  
50ml | **370.-**

Дюарс Уайт Лейбл  
*Dewar's White Label*  
50ml | **480.-**

Дюарс 8 лет  
*Dewars 8 Years Old*  
50ml | **520.-**

## ОДНОСОЛОДОВЫЙ

### ВИСКИ

*Single Malt Scotch whisky*

Аберфелди 12 лет  
*Aberfeldy 12 Years Old*  
50ml | **910.-**



# ЛУЧШЕ ГРУЗИНСКОГО ВИНА МОЖЕТ БЫТЬ ТОЛЬКО ГРУЗИНСКАЯ ЧАЧА!

Асканели Премиум  
Саперави Мускат

*Askaneli Premium  
Saperavi Muscat*

50ml | **580.-**

500ml | **5800.-**

Асканели  
Платинум

*Askaneli Platinum*

50ml | **420.-**

500ml | **4200.-**

Асканели  
Голд

*Askaneli Gold*

50ml | **420.-**

500ml | **4200.-**



## КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Леро VS *Lheraud Cognac VS*  
50ml | **630.-**

Реми Мартан VSOP  
*Rémy Martin VSOP*  
50ml | **1160.-**

## Коньяки из гаммы АРАРАТ®

Армения  
*Ararat Cognac, Armenia*

Арарат 5\* *Ararat 5 y.o.*  
50ml | **450.-**, 0,5L | 4500.-

## ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

*Georgian brandy*

Асканели 8 лет *Askaneli 8 y.o.*  
50ml | **420.-**, 0,5L | 4200.-

## ТЕКИЛА

*Tequila*

Лей 925 *Ley 925*  
50ml | **490.-**, 0,75L | 7350.-

## ДЖИН *Gin*

Великобритания, UK

Бомбей Сапфир  
*Bombay Sapphire*  
50ml | **480.-**, 0,7L | 6720.-

## РОМ *Mexico*

*Rum, Mexico*

Оакхарт Ориджинал  
*Oakheart Original*  
50ml | **460.-**

## ЛИКЁРЫ

*Liqueur*

Бехеровка *Becherovka*  
50ml | **500.-**

Ягермайстер *Jagermeister*  
50ml | **500.-**

## БИТТЕР

*Bitter*

Мартини Ризерва Биттер  
*Martini Riserva Bitter*  
50ml | **360.-**, 0,7L | 5040.-

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

*Cocktails*

БОМБЕЙ-ТОНИК  
*Bombay & Tonic*  
150ml | **530.-**

МАРТИНИ  
НЕГРОНИ  
*Martini Negroni*  
90ml | **530.-**

БЕЛУГА НОБЛ  
ЭСПРЕССО  
*Beluga Noble Espresso*  
95ml | **530.-**

СПРИТЦ *Spritz*  
300ml | **580.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН  
*Blackberry mulled wine*  
200ml | **480.-**

ГРУШЕВЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН  
*Mulled wine pear white wine*  
200ml | **480.-**

## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

*Signature cocktails*

КБИЛИВИСКИ *Kbiliwhisky*  
200ml | **580.-**

СИАХЛЕС *Siakhles*  
200ml | **580.-**

ТЕКИЛИДЗЕ *Tequilidze*  
200ml | **580.-**

ДЖОРДЖИЯ *Georgia*  
200ml | **580.-**

ГРАНАДЗЕ *Granadze*  
280ml | **690.-**

СУЛИКО *Suliko*  
200ml | **690.-**

### MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



### MARTINI FIERO & TONIC SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\* **840.-**

1 коктейль  
Martini Fiero & Tonic\* **420.-**

\*Мартини Фиеро и Тоник Сет, Мартини Фиеро и Тоник