

## ПЕЧЕМСЯ О ВАС

NEW

КАЖДОЕ УТРО МЫ ВЫПЕКАЕМ ДЛЯ ВАС СВЕЖИЙ ХЛЕБ И ВЫПЕЧКУ

Хлеб из фермерской муки на живой закваске,  
подаем со взбитым маслом и четверговой солью  
-50% на всю выпечку после 19:00

### ХЛЕБ ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ МУКИ НА ЖИВОЙ ЗАКВАСКЕ

СЕРЫЙ ТАРТИН	100ГР/ 245
ПОДОВЫЙ ДЕРЕВЕНСКИЙ	100ГР/ 155
БОРОДИНСКИЙ С КОРИАНДРОМ	100ГР/ 155

### ВЫПЕЧКА

КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ	355
КРУАССАН С ШОКОЛАДОМ	395
КРУАССАН С МАЛИНОЙ	395
КРУАССАН С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ	395
КРУАССАН С ФИСТАШКОЙ	425
УЛИТКА С КОРИЦЕЙ И СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ	395

## ЖАРИМ НА УГЛЯХ

ЛЮЛЯ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	150/140ГР/ 755
ШАШЛЫК ИЗ ЦЫПЛЕНКА	200/140ГР/ 775
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	170/140ГР/ 985
ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ БАРАШКА	170/140ГР/ 1455
ШАШЛЫК ИЗ КАРЕ БАРАНИНЫ	200/140ГР/ 1455
ЛЮЛЯ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ	150/140ГР/ 1455
ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ	160/90ГР/ 1995
ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ <sup>veg</sup>	150ГР/ 455
КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ С АДЖИКОЙ (с курдюком или салом)	200ГР/ 525
ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ <sup>veg</sup>	380/60ГР/ 925

### СОУСЫ

СОУС ЦАХТОН (Мацони, сметана, чеснок, укроп)	60ГР/ 150
МАЦОНИ ДОМАШНИЙ	60ГР/ 150
ТКЕМАЛИ (ЖЕЛТАЯ СЛИВА)	60ГР/ 150
ТКЕМАЛИ (КРАСНАЯ СЛИВА)	60ГР/ 150
ТКЕМАЛИ (ЗЕЛЕНАЯ СЛИВА)	60ГР/ 150
НАРШАРАБ (гранатовый)	60ГР/ 150
САЦЕБЕЛИ	60ГР/ 150
СЫРНЫЙ	60ГР/ 150
ЧИЛИ & ГАРЛИК	60ГР/ 150
АДЖИКА КАВКАЗСКАЯ <sup>hot</sup>	60ГР/ 150

## Гатардзисоба дорогой!

Подари своему близкому частичку  
солнечной Грузии!

\*Сертификат можно приобрести на любую удобную  
сумму, но не менее 5000 руб.

- действует в течение 12 месяцев
- действует на все меню ресторана

\*Более подробные условия у персонала ресторана



#the  
**ЖАРИМ**  
ПО-ГРУЗИНСКИ  
МЯСО & РЫБА

# Меню

ЖАРИМ ТЕПЕРЬ  
И РЫБУ...

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СКУМБРИЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ СЛАБОСОЛЕНАЯ С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ	250ГР/ <b>765</b>
ЯЙЦА СО ВЗБИТОЙ БРЫНЗОЙ И ШПРОТАМИ	220/40ГР/ <b>855</b>
ТОМАТЫ УЗБЕКСКИЕ С СОУСОМ ВИТЕЛЛО ТОНАТО	160ГР/ <b>895</b>
ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ С МАРИНОВАННЫМ ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ И УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ	250ГР/ <b>895</b>
ЖЕЛТЫЙ ТУНЕЦ КОПЧЕНЫЙ С БОРОДИНСКИМИ ГРЕНКАМИ И ЗЕРНИСТОЙ ГОРЧИЦЕЙ	120ГР/ <b>925</b>
КРУАССАН СО ВЗБИТЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ЧЕТВЕРГОВОЙ СОЛЬЮ И ИКРОЙ ЛОСОСЯ	995ГР/ <b>995</b>
КРУАССАН С ЛОСОСЕМ, ВЗБИТОЙ БРЫНЗОЙ И СВЕЖИМ ОГУРЦОМ	985ГР/ <b>985</b>
ФОРЕЛЬ ШЕФ ПОСОЛА С АПЕЛЬСИНОВО-СЛИВОЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ	250ГР/ <b>1095</b>
ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ НА КРУАССАНЕ	220ГР/ <b>1145</b>
ТАРАМА, БОТАРГА И ХРУСТЯЩИЕ ОВОЩИ	170ГР/ <b>1150</b>
КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ МУРМАНСКИЕ	250ГР/ <b>1155</b>
КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ НА ЛЬДУ	300ГР/ <b>1225</b>

## ТЕПЛЫЕ ЗАКУСКИ

МИДИИ ЗЕЛЕННЫЕ ПОД СЫРНЫМ СОУСОМ	180ГР/ <b>725</b>
МИДИИ ЗЕЛЕННЫЕ ОСТРЫЕ СО СПАЙСИ СОУСОМ	250ГР/ <b>725</b>
ЖУЛЬЕН С МОРЕПРОДУКТАМИ И ХРУСТЯЩИМ ТАРТИНОМ	150/40ГР/ <b>855</b>
КУКУРУЗА ЗАПЕЧЕННАЯ НА ГРИЛЕ С ПАРМЕЗАНОМ И ШПРОТАМИ	180ГР/ <b>995</b>
КРЕВЕТКИ ПИЛЬ-ПИЛЬ В ПРЯНОМ МАСЛЕ	200/40ГР/ <b>1195</b>



ИКРА ПОДАЕТСЯ С **РЕМЕСЛЕННЫМ ХЛЕБОМ, ВЗБИТЫМ МАСЛОМ И ЧЕТВЕРГОВОЙ СОЛЬЮ**

ЩУЧЬЯ	50ГР/ <b>890</b>
ЛОСОСЁВАЯ	50ГР/ <b>1350</b>
ОСЕТРОВАЯ КЛАССИК	50ГР/ <b>5100</b>

## САЛАТЫ

САЛАТ «МИМОЗА С САЙРОЙ»	200ГР/ <b>595</b>
ЧУКА С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ	150ГР/ <b>655</b>
САЛАТ «ОЛИВЬЕ С ЛОСОСЕМ»	150ГР/ <b>695</b>
ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ, БАКЛАЖАНАМИ И ПЕЧЕНЫМ ТОМАТОМ С ТЕРИЯКИ	220ГР/ <b>855</b>
САЛАТ С МАНГО, АВОКАДО И КРЕВЕТКАМИ	190ГР/ <b>895</b>
САЛАТ ОВОЩНОЙ С ОЛИВКАМИ, СЫРНЫМ МУССОМ АЛЯ ГРЕЧЕСКИЙ	200ГР/ <b>895</b>
САЛАТ «РУКОЛА С КРЕВЕТКОЙ»	180ГР/ <b>1200</b>

## ВТОРЫЕ БЛЮДА

БЕФСТРОГАНОВ С ЩУПАЛЬЦАМИ КАЛЬМАРА В СМЕТАННО-СЛИВОЧНОЙ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	280ГР/ <b>965</b>
КЕФАЛЬ ЖАРЕНАЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И МИКСОМ ЗЕЛЕНИ ЗАПРАВЛЕННЫМ АРОМАТНЫМ МАСЛОМ	280ГР/ <b>995</b>
ЛОБИО «ЛЕБИЯ ХАРКАЛИЯ» С ЖАРЕНОЙ КЕФАЛЬЮ	280ГР/ <b>1095</b>
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МУРМАНСКОЙ КРЕВЕТКИ И КАЛЬМАРА	250ГР/ <b>1100</b>
ЛОЛИГО СО СМЕТАНОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ (подаются с бульоном)	
ЧЕРНАЯ КРЕВЕТКА НА МАНГАЛЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ	180/40ГР/ <b>1155</b>
ПАСТА С ФОРЕЛЬЮ И БРОККОЛИ	350ГР/ <b>1195</b>
НЬОККИ ТРИ СЫРА С КРАСНОЙ ИКРОЙ	200ГР/ <b>1195</b>
ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ  на углях	200ГР/ <b>1655</b>
ДОРАДА НА УГЛЯХ  на углях	380ГР/ <b>1750</b>

## ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

СУДЖУК ИЗ ГОВЯДИНЫ <b>hot</b>	70ГР/ <b>555</b>
ПУСТАРМА ИЗ СЫРОВЯЛЕННОЙ ГОВЯДИНЫ	90ГР/ <b>555</b>
БАСТУРМА ИЗ ГОВЯДИНЫ <b>hot</b>	90ГР/ <b>655</b>
АССОРТИ ОСТРЫХ МАРИНОВАННЫХ ПЕРЦЕВ <b>veg</b>	100ГР/ <b>695</b>
АССОРТИ ГРЕЧЕСКИХ ОЛИВОК <b>veg</b>	100ГР/ <b>695</b>
ГРУЗИНСКИЕ СЫРЫ	150/50ГР/ <b>695</b>
Молочный сулугуни, домашний имеретинский, копченый сулугуни, сыр чечил, чурчхела, мед липовый	
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И СОУСОМ СЛАДКИХ ЧИЛИ	250ГР/ <b>875</b>
АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ	350ГР/ <b>895</b>
АССОРТИ ДОМАШНЕГО САЛА С ГРЕНКАМИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА	250ГР/ <b>895</b>
ЕВРОПЕЙСКИЕ СЫРЫ	150/50ГР/ <b>985</b>
Сыр Тартуфо с трюфелем, сыр Бри, сыр Пармезан, чурчхела, горный мед липовый	
АССОРТИ ПХАЛИ, ГРЕЙНСЫ С СЕМЕНАМИ ПОДСОЛНЕЧНИКА И ТЫКВЫ	300ГР/ <b>995</b>
ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ	
ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА	
ПХАЛИ ИЗ БАКЛАЖАНА	
АССОРТИ ФАРШИРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ	240ГР/ <b>1085</b>
Фаршированные сливочным сыром, выдерживаются в глиняном сосуде Квеври в течение 6 месяцев в оливковом масле и Ркацители	
СТЕЙК-САЛАТ С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ, ОГУРЦАМИ И РЕДИСОМ, МЕДОВО-ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ <b>new</b>	250ГР/ <b>1455</b>

## СУПЫ И БУЛЬОНЫ

ОКРОШКА НА КЕФИРЕ С ХРЕНОМ И ГОРЧИЦЕЙ	300ГР/ <b>655</b>
БУЛЬОН ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ	250ГР/ <b>575</b>
ХАРЧО С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ <b>NOTHOT</b>	250ГР/ <b>695</b>
БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ, БОРОДИНСКИМ ХЛЕБОМ, ДОМАШНИМ САЛОМ И СМЕТАНОЙ	250/50ГР/ <b>985</b>

## ИЗ ПЕЧИ

ХАЧАПУРИ ПО - АДЖАРСКИ	350ГР/ <b>595</b>
ХАЧАПУРИ НА МАНГАЛЕ (подается с медом)	220/30 ГР/ <b>695</b>
ХАЧАПУРИ ПО - АДЖАРСКИ С ДВОЙНЫМ СЫРОМ	450ГР/ <b>710</b>
ХАЧАПУРИ ИМЕРЕТИНСКИЙ	400ГР/ <b>750</b>
ЛЕПЕШКА С ТРЮФЕЛЕМ, МОЦАРЕЛЛОЙ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ <b>chef</b>	300ГР/ <b>1355</b>

### ИНДИЙСКАЯ ПИЦЦА РОТИ ПАРАТА

РОТИ ПАРАТА С АРГЕНТИНСКИМИ КРЕВЕТКАМИ, СПАЙСИ СОУСОМ, ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ИКРОЙ ЛОСОСЯ	180ГР/ <b>995</b>
РОТИ ПАРАТА С ЛОСОСЕМ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ, РУКОЛОЙ И КУНЖУТОМ	200ГР/ <b>995</b>

## ЛЕПИМ И ВАРИМ, ЖАРИМ

ХИНКАЛИ ГОРОДСКИЕ (свинина-говядина) + ПОЖАРИТЬ	300ГР/ <b>355</b> 60
ХИНКАЛИ ГОРСКИЕ С АДЖИКОЙ (говядина) + ПОЖАРИТЬ	300ГР/ <b>375</b> 60
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ + ПОЖАРИТЬ	300ГР/ <b>375</b> 60
ХИНКАЛИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ	300ГР/ <b>395</b>
ХИНКАЛИ ТОМ - ЯМ <b>hit</b>	300ГР/ <b>1185</b>