

		Холодные закуски		
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
11/33/16	415	Ассорти пхали	200	460
		<i>Биточки из припущенного шпината/ свеклы/ фасоли/ болгарского перца с добавлением грецкого ореха, грузинских специй, чеснока и кинзы. Украшается зернами граната и свежей кинзой и соусом сациви</i>		
78/80/15	1103	Мясная тарелка	150/50	850
		<i>Буженина, говяжий язык, ростбиф, горчица, хрен</i>		
22\40\41	544	сельдь слабосоленая с картофелем	100/200/15	490
		<i>сельдь подается с картофелем обжаренным во фритюре с луком и зеленью</i>		
37/34/4	477	Сациви из курицы	250	460
		<i>Запеченное куриное бедро, подается в соусе из грецких орехов, с добавлением грузинских специй, поливается ароматным маслом</i>		
11/40/16	471	Рулетики из баклажан	150	510
		<i>Обжаренные слейсы баклажана с начинкой грецких орехов, с добавлением чеснока и грузинских специй. Украшается зернами граната и свежей кинзой и соусом сациви</i>		
33\63\4	723	Вителло Тоннато	150	560
		<i>розбив подается со сливочным соусом из тунца с каперсами</i>		
48/70/41	990	Тарелка грузинских сыров	250/95	660
		<i>Сулугуни молочный, сулугуни копченый, имеретинский сыр, чечил копченый. Украшается медом, грецким орехом, курагой, виноград, мята</i>		
4/0,36/14	77	Ассорти солений	300	410
		<i>Гурийская капуста (красная), соленый красный(гурийский) огурец, соленый помидор с зеленью, соленый чеснок, соленый острый</i>		
6\65\33	747	Аджапсанда	200	430
		<i>Запеченные овощи из баклажан, болгарского перца с добавлением соуса из томатов, чеснока и душистого перца</i>		
55/83/6	1003	Рыбная тарелка	150/50	1450
		<i>Лосось слабой соли, омуль, масляная</i>		
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

		Салаты		
Б/Ж/У	энергетическая		ВЫХОД	цена в
	ценность, ккал		гр.	рублях
2/40/7	402	Оощной салат по-грузински	200	490
		<i>Солнечные томаты, огурцы, кинза, петрушка, красный лук. Заправляется на выбор соусом из грецких орехов, кахетинским ароматным маслом</i>		
26\41\20	556	теплый салат с говядиной	260	560
		<i>шпинат, кинза, спикантной заправкой из устречного соуса и тайского чили</i>		
11\40\52	617	Греческий салат	210	590
		<i>перец, томаты,маслины, оливки,каперсы, сыр фета и грустящими крутонами</i>		
9\8\61	356	Салат с хрустящими баклажанами	250	640
		<i>Обжаренные хрустящие баклажаны, узбекские томаты, мягкий сливочный сыр, кинза, зеленый лук, семечки подсолнуха, заправляется кунжутным маслом и кисло - сладким чили соусом</i>		
29\32\14	465	Салат супра	210	550
		<i>огурцы, томаты, болгарский перец, куринные филе, говяжей язык, черемца, маслины, с соусом на основе анчоусови горчицы</i>		
22/33/10	433	Цезарь с креветками	200	660
		<i>лист романо, соус цезарь, тигровые криветки</i>		
24/39/14	453	Цезарь с курицей	200	590
		<i>лист романо, соус цезарь, куриная грутка</i>		
15/19/17	301	Цезарь со слабо соленым лососем	200	690
		<i>листья романо, соус цезарь, слабосоленый лосось</i>		
17/18/11	276	Салат лаззат с говядиной	180	540
		<i>Традиционный салат узбекской кухни из свежих огурцов, говядины тушенной с томатами и луком, заправляется соевым соусом, перцем чили и гранатом</i>		
27\40\18	550	салат с ростбифом	180	570
		<i>микс салата с огурцами и помидорами в пряном соусе</i>		
24\11\4	212	Салат с томатами и тунцом	210	580
		<i>обжаринный тунец со свежими помидорами и руколой в ореховом соусе</i>		
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Гварамя И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

		Супы		
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
25\24\14	377	Харчо	350	480
		<i>Национальный грузинский суп из говядины, на говяжьем бульоне из грудинки, с луком, помидорами, рисом, зеленью (кинза, сельдерей) с добавлением острошо красного перца, аджики и грузинских специй (красный/черный перец, кондари, харчо-сунели</i>		
33\29\18	471	Куриная лапша	350	390
		<i>Куриный бульон, фрикадельки из куриного фарша, лапша, морковь, укроп</i>		
17\8\16	206	Уха по-батумски с лососем, креветками и палтусом	350	660
		<i>Наваристый бульон из лосося, с добавлением картофеля, томатов черри, бейби картофеля, лука порей, кусочков лосося и судака. При подаче сервируется долькой лимона и посыпается укропом</i>		
26\31\16	462	Борщ	350/50	460
		<i>борщ с говядиной подается с чесночной сметаной и бородинским хлебом</i>		
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 01 июля 2023г.</i>		<i>М.П.</i>

		Выпечка		
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
65/85/135	1575	Хачапури по - мегрельски	500	560
		<i>Закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра. Сверху посыпается дополнительно сыром</i>		
55/65/135	1350	Хачапури по - имеретински	450	530
		<i>Закрытый пирог из дрожжевого теста с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра</i>		
34/55/104	1050	Хачапури по - аджарски	290	530
		<i>Хачапури из дрожжевого не сдобного теста в форме лодочки, с начинкой из сыра сулугуни и имеретинского, с вычищенным мякишем подается с сырым яичным желтком в середине и кубиком сливочного масла. Этот хачапури имеет тонкую хрустящую корочку</i>		
41/76/126	1360	Хачапури по - аджарски с тремя видами сыра	290	560
		<i>Хачапури из дрожжевого не сдобного теста в форме лодочки, с начинкой из сыра сулугуни и имеретинского, сыра дорблю</i>		
50/70/135	1382	Хачапури по - аджарски с лососем и шпинатом	300	730
		<i>тесто, сыр имеретинский, сулугуни, лосось, шпинат</i>		
34/41/75	817	Хачапури с грушей и горгонзолой	350	540
		<i>тесто, сыр гарганзола, груша</i>		
33\55\59	863	Пеновани	150	470
		<i>слоеное тесто с имеритинским сыром и сулугуни</i>		
8\8\21	190	чебурек	140	229
		<i>с сыром/ с говядиной и со свениной/ с барениной</i>		
6,5/4/52	275	Шоти пури	110	120
		<i>Шоти пури (Лепешка из постного дрожжевого теста в форме лодочки)</i>		
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Гварамя И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Нятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

Хинкали				
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
6,9/3/28	170	Хинкали с говядиной и свиной	1 шт	79
		<i>Бездрожжевое тесто в форме мешочка с начинкой из говядины (задняя часть) и свинины, лука, кинзы, красного, зеленого и черного перца и сухой кинзы</i>		
6,5/3/28	166	Хинкали с бараниной	1 шт	79
		<i>Бездрожжевое тесто в форме мешочка с начинкой из баранины, лука, кинзы, красного, зеленого и черного перца и сухой кинзы</i>		
11,4/11/25	247	Хинкали с сыром и зеленью	1 шт	79
		<i>Бездрожжевое тесто в форме мешочка с начинкой из сулугуни и имеретинского сыра с добавлением кинзы и укропа</i>		
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав. производством: _____ Гварамя И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>	<i>М.П.</i>	

Горячие закуски

Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД гр.	цена в рублях
16/20/36	221	Лобио по - мегрельски <i>Отварная красная фасоль, с добавлением зелени(петрушка, кинза, сельдерей), чеснок, уцхо-сунели, сушеная кинза, красный перец. Подается с гурийской капустой, маринованным зеленым перцем в глиняном горшочке</i>	250/70	420
24/41/16	533	Долма <i>Фарш говядина-свинина, с добавлением риса, зелени, чеснока, жаренного лука, острого перца чили и грузинских специй, заворачивается в пресованный в маринаде виноградный лист, подается с чесночным мацони</i>	150/50	530
26/51/33	699	Жареный сулугуни с томатами и карамелизированным луком <i>жариный сулугуни , луком, томатами, кинзой, базиликом</i>	280	550
15/14/13	249	кучмачи по-мегрельски <i>в остром соусе, томленое говяжье сердце, легки, печень, подается с мамолыгой и жареным сыром сулугуни</i>	180/70	570
24/78/18	880	Грибы по-мегрельски <i>шампиньены с орехами в соусе харчо с картофельным пюре ташмиджаби</i>	350	520
79/76/29	1110	Куриные крылышки с соусом блю-чиз <i>крылья в соусе блю-чиз</i>	280/50	670
17/35/14	445	Ташмиджаби <i>Пюре с сыром сулугуни и сливками</i>	220	380
34\51\37	744	Запеченный сулугуни с томатами на кеци <i>сулугуни, томаты, зелень</i>	140	420
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Гварамя И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Нятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

Горячие блюда				
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
19/16/10	271	Цыпленок тапака	1шт	890
		<i>Целый цыпленок жарится на чугунной сковороде, подается целым на виноградных листьях, с зернами граната</i>		
24/66/13	742	Цыпленок чкмерули	1шт	990
		<i>Жаренный цыпленок - корнишон на сковороде, подается на кеци в сливочно - чесночном соусе</i>		
30/55/42	786	Грузин бургер	300	590
		<i>Говяжья котлета "Праймбиф", томат узбекский, сыр сулгуни, кинза, соус сацебели</i>		
104/67/54	760	Бефстроганов	300	750
		<i>говяжья котлета в сливочном с грибами, подается с картофельным пюре и хрустящим луком</i>		
29/47/15	607	Чашушули	250	680
		<i>Кусочки говядины, тушеные с томатами, болгарским красным перцем, чесноком, луком, острым перцем и зеленью</i>		
70\72\22	1017	чахохбили с курицей	380	620
		<i>цеплены томленный в томатном соусе с луком</i>		
30/34/46	610	Оджахури из свинины	300	650
		<i>Кусочки свинины (шея) обжаренные с картофелем, луком, острым перцем, чесноком, кинзой и хмели-сунели. Сверху выкладываются дольки свежего томата</i>		
37/5/46	375	Оджахури из телятины	300	790
		<i>Кусочки телятины (мякоть) обжаренные с картофелем, луком, острым перцем, чесноком, кинзой и хмели-сунели. Сверху выкладываются дольки свежего томата</i>		
20\20\25	365	куриная котлета с пюре	250/50	520
		<i>запеченая котлета из куриная с картофельным пюре, с соусом тартар</i>		
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав. производством: _____ Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

		Паста			
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал			Выход	цена в рублях
				гр.	
		Фетучини Карбонара		270	590
		Фетучини с лососем		320	850
25/38/59	687	Спагетти с креветками		300	850
<p>К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Карты постоянного гостя и акционные скидки не распространяются на блюда отмеченные значком (НОВОЕ). Компаниям от 8 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.</p>					
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____	Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 01 июля 2023г.</i>			<i>М.П.</i>

		Рыба			
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал			ВЫХОД	цена в рублях
				гр.	
35/60/23	767	Филе судака с ташмиджаби		120/150/50	890
		<i>Филе судака, пюре ташмиджаби, томатами сальса</i>			
24/13,1/4	233	Форель жареная с соусом кинзмари		1 шт	780
		<i>Филе форели обжаренное в кукурузной муке, подается с традиционным грузинским соусом на основе кинзы, уксуса, чеснока и чили перца</i>			
34/19/16	391	Лосось в медово-горчичном соусе		120\100\50	1090
		<i>филе лосоля в горчично-медовом соусе с обжаренным цуккини и с зеленым салатом и редиса</i>			
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.					
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.		
		Зав. производством: _____	Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>			<i>М.П.</i>

		Соусы		
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
0,6/0,08/3	15	Сацебели	50	120
0,3/0,1/7	31	Ткемали	50	130
0,7/1,1/2,8	25	Аджика	50	130
0,25/0,1/33	137	Наршараб	50	140
1/20/2	201	Чесночный	50	120
1,6/26/2,6	259	Тартар	50	120
4/27/3	272	Сырный	50	140
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.	
		Зав. производством: _____	Гварамия И.А.	
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.	
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

Блюда на углях				
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
47/64/22	860	Люля - кебаб из курицы <i>Фарш из курицы, с добавлением лука, соли и перца</i>	150	580
35/77/22	933	Люля - кебаб из баранины <i>Фарш из баранины, с добавлением лука, соли и перца</i>	150	730
55/28/22	565	Шашлык из курицы <i>Кусочки курицы (бедро без кости) маринуется с паприкой, солью, перцем и маслом и луком</i>	150	490
43/55/22	753	Шашлык из свинины <i>Свиную шею маринуют с луком, солью, перцем и минеральной водой</i>	150	590
45/44/19	657	Шашлык из баранины <i>Мелкие кусочки бараньих ребер, обжаренные с солью и перцем на мангале</i>	150	750
54/7/20	357	Шашлык из индейки <i>Телятина (мякоть) маринуется с солью, перцем, луком и маслом</i>	150	570
38/10/0	252	Стейк из лосося	150	990
05.02.2019	103	Овощи на мангале <i>Маринованные в соли и перце с маслом томаты/ баклажаны/ цуккини/ болгарский перец/ картофель/ шампиньоны</i>	250	440
8,7/2/1	56	Шампиньоны на углях	130	280
3/0,6/25	121	Мини картофель на мангале	130	260
1/0,1/4	24	Чили на мангале	1шт	130
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав. производством: _____ Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

Гарниры				
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
8/21/27	335	Картофель жаренный с грибами	200	250
12/42/105	852	Картофель фри с соусом на выбор	150/50	300
3,4/11/22	205	Картофельное пюре	150	240
22\41\18	531	Пюре ташмиджаби	180	300

К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.	
		Зав. производством: _____	Гварамия И.А.	
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.	
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

Десерты				
Б/Ж/У	энергетическая		ВЫХОД	цена в
	ценность, ккал/100г		гр.	рублях
8/38/67	650	Наполеон	150	450
		<i>Торт из слоеного теста на сливочном масле с заварным кремом</i>		
10/42/82	751	сметаник	120	450
6/35/66	606	Медовик	150	450
6/20/39	379	Чизкейк	120	450
2\5\10	92	Мороженое	50	150
		<i>Ванильное, молочный шоколад, клубничное</i>		
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав. производством: _____ Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

Банкетное меню				
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД	цена в рублях
			гр.	
12/30/16	391	Оливье с говяжьим языком	280	500
17/41/10	483	Оливье с лососем и красной икрой	260	800
13/41/15	491	Сельдь под шубой	270	500
22/40/21	544	Сельдь с картофелем	280	450
78/80/15	1103	Мясная тарелка <i>Буженина, казы татарская, говяжий язык, ростбиф, горчица, хрен</i>	480	1900
55/83/6	1003	Рыбная тарелка <i>Лосось слабой соли, палтус, масляная</i>	380	2000
		Фруктовая ваза <i>Сезонные фрукты</i>	1,5кг	3500
12/24/10	311	Салат со слабосоленым лососем и авокадо	180	840
9/23/8	289	Салат со страчателлой и хамоном <i>Запеченный болгарский перец на мангале, узбекские томаты, заправляется лимонной заправкой, сыр страчателла и хамон, украшается землей из маслин и микрозеленью</i>	200	680
15/42/19	521	Салат Нисуаз <i>Тунец, сладкий стручковый горошек, маринованные огурцы, микс салата с соусом нисуаз, красный лук, сервируется мини-картофелем, узбекскими томатами, перепелиными яйцами</i>	240	890
27/39/39	630	Буратта с инжиром	280	1380
22,0/9/3	190	Лосось слабой соли	150	1120
44/39/28	640	Говяжий язык	150/100/30	870
5/0,3/19	104	Свежие овощи и зелень	380	790
32/80/9	891	Креветки на кеци в соусе чкмерули	200	980
153/122/18	1793	Камбала жареная	1шт	1680
93/110/85	1659	Садж из курицы		2200
82/85/85	1484	Садж из баранины		2700
92/54/85	1205	Садж из телятины		2600
153/353/11	3834	Молочный поросенок в аджике по-мегрельски	1кг	3500
160/168/95	2539	Баранья нога запеченная с овощами	1шт	7000
253/118/20	2166	Голяшка молодого бычка с перцами <i>Томленная в течении десяти часов в печи говяжья голяшка, подается с запеченным на гриле перцем рапиро и перцами чили. Сервируется соусами: перечный, сацебели, ткемали</i>	2600/150	7000
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Карты постоянного гостя и акционные скидки не распространяются на блюда отмеченные значком (НОВОЕ) . Компаниям от 8 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Нятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 01 июля 2023г.</i>		<i>М.П.</i>

Винная карта				
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал/100г		ВЫХОД мл.	цена в рублях
Игристые вина				
		Тинтанели италия	750	3100
		"Асканели" Брют, Грузия	750	3100
		"Асхо" полусладкое, Грузия	750	2750
		"Асхо" Брют, Грузия	750	2750
		Саперави полусладкое россия	750	2300
Домашнее вино в кувшинах				
		Домашнее вино красное сух\полусладкое	125	380
		Домашнее вино белое сух\ полусладкое	125	380
Белые вина				
		шардоне	125	470
		Алазанская долина	125	550
		ркацители	750	3000
		ценандали	750	2200
		манави	750	3200
		Киси	750	3900
		Эссе Шардоне	750	2900
		Ривер Рут Рислинг	750	3100
		Стормхук Пино Гриджо	750	2300
		Стормхук Совиньон Блан	750	2300
Красные вина				
		Каберне	125	500
		Шираз	125	450
		Хванчкара,	750	5100
		Киндзмараули	750	2400
		Мукузани	750	2400
		Ахашени	750	2800
		Саперави	750	2150
		Алазанская долина	750	2130
		Пристиж кьянти	750	3800
		Риоха Крианса	750	3350
		Зинфандель	750	3860
		Пино нуар	750	6500
		Бабилон Пик Пинотаж	750	3120
		Мальбек, Аргентина	750	3100
		ПавоНеро	750	3400
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.	
		Зав.производством: _____	Кисеев А.М.	
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.	
<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>			<i>М.П.</i>	

		Крепкий алкоголь		
Б/Ж/У	энергетическая		ВЫХОД	цена в
	ценность, ккал/100г		мл.	рублях
		Чача		
		Чача Асканели Платинум	40	330
		Чача Асканели Голд	40	330
		Чача Асканели Премиум	40	380
		Фруктовые дистилляты Грузии		
		Хурма	40	380
		Груша	40	380
		Ткемали	40	380
		Грузинский коньяк		
		Сараджишвили VS	40	440
		Сараджишвили VSOP	40	560
		Сараджишвили XO	40	770
		Водка		
		Царская оригинальная	40	260
		Чайковский	40	310
		Настойки собственного приготовления		
		Смородина - ваниль	40	260
		клюква апельсин	40	260
		малина-мята	40	260
		лимончелло	40	260
		кизил-тонка	40	260
		хреновуха	40	260
		ВИСКИ		
		Джемесон	40	460
		Элдермен Блендед	40	380
		Джек Дэниэлс	40	490
		Джим Бим Дабл Оук	40	420
		Чивас Ригал 12 лет	40	640
		Текила		
		Буэн Амиго серебря	40	380
		Буэн Амиго голд	40	380
		Ликеры и биттеры		
		Егермайстер	40	450
		Перлино Бьянко	80	460
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.	
		Зав.производством: _____	Кисеев А.М.	
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.	
			<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>	<i>М.П.</i>

Алкогольные коктейли				
Б/Ж/У	энергетическая		ВЫХОД	цена в
	ценность, ккал/100г		мл.	рублях
0,7/0,1/65	263	Лонг Айленд	300	650
1/0,4/16	70	Апероль Сприц	250	460
1/,04/25	103	манго физ	150	420
1/0,1/48	198	манго билини	250	510
0/0/13	54	Негрони	150	620
1,4/0,23/41	172	тропики шприц	250	510
0,3/,08/49	200	Олд Фэшн	150	560
0,7/11/34	242	пьяная лолита	150	420
0,6/0,1/40	167	Космополитен	150	600
0,6/0,1/48	195	порно стар матрини	150	470
0,9/3,9/18	110	ромовая баба	150	420
0,8\0,25\49	180	тодди манго/груша	120	560
2\0,5\42	176	глинтвейн красный\белый	350	560
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Кисеев А.М.		
		Технолог-калькулятор : _____ Нятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>	<i>М.П.</i>	

Пиво разливное				
Б/Ж/У	энергетическая		ВЫХОД	цена в
	ценность, ккал/100г		мл.	рублях
		Фирменое Шемоди	400	280
		Лабора Блаш	400	380
Пиво бутылочное				
		Рогнар пилснер\грузия светлое	500	390
		Зазидани\грузия светлое	500	410
		Зубр дарк класик\ чехия	500	410
		Кульмбахер б\а	500	390
		Бун Крик, вишневый ламбик, Бельгия	330	390
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.	
		Зав.производством: _____	Кисеев А.М.	
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.	
		<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>		<i>М.П.</i>

		Кофе/Чай		
Б/Ж/У	энергетическая		ВЫХОД	цена в
	ценность, ккал/100г		мл.	рублях
		Кофе		
		Эспрессо	30	150
		Двойной эспрессо	60	330
		Американо	180	190
		Капучино	200	240
		Двойной капучино	320	330
		Латте	230	240
		Чай		
		Ассам	500	310
		Сенча	500	310
		Эрл Грей	500	310
		Жасмин	500	310
		Молочный улун	500	310
		Пуэр	500	310
		Улун с женьшенем	500	310
		Травяной чай		
		Ромашковый	500	350
		Каркаде	500	350
		Травяной	500	350
		Ягодные и фруктовые чаи		
		Черносмородиновый	500	420
		Марокканский с мандарином	500	420
		клубника-лай	500	420
		Облепиховый	500	420
		малина-имбирь	500	420
		Имбирно-облепиховый	500	420
К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Компаниям от 6 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.				
		Ген. Директор: _____	Грязнов А.А.	
		Зав.производством: _____	Кисеев А.М.	
		Технолог-калькулятор : _____	Наятова О.Л.	
<i>Меню действительно с 10 сентября 2024г.</i>			<i>М.П.</i>	

Бизнес ланч				
	энергетическая		ВЫХОД	цена в
	ценность, ккал/100г		гр.	рублях
		Суп+Салат+Морс		390
		Суп+Горячее+Морс		490
		Салат+Горячее+Морс		490
		Суп+Салат+Горячее+Морс		590
<p>К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Карты постоянного гостя и акционные скидки не распространяются на блюда отмеченные значком (НОВОЕ). Компаниям от 8 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.</p>				
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.		
		Зав.производством: _____ Гварамия И.А.		
		Технолог-калькулятор : _____ Нятова О.Л.		
		<i>Меню действительно с 01 июля 2023г.</i>		<i>М.П.</i>

Бизнес - ланч 1 неделя			
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД
			гр.
Салат:			
11/18/6	237	Ташкент	130
3/15/7	185	Греческий	130
11/21/7	266	Оливье с курицей	130
8/13/3	168	Салат с тунцом	130
Суп:			
20/16/7	265	Харчо	250
9/9/13,5	175	Уха из трески	250
2/13/15	190	Тыквенный крем-суп	250
Горячее:			
16/19/3,6	256	Котлета из щуки	
26/35/6	447	Шашлык из свинины с соусом Сацебели	
20,8/10/85	511	Хинкали со свининой и говядиной	3шт
19.11.2010	214	Тефтели в томатном соусе	
Гарнир:			
2/36/14	394	Овощное рагу	
2,8/9/19	178	Картофельное пюре	
Напитки:			
0,1/0/10	41	Морс клюквенный	200
<p>К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Карты постоянного гостя и акционные скидки не распространяются на блюда отмеченные значком (НОВОЕ). Компаниям от 8 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.</p>			
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.	
		Зав.производством: _____ Гварамия И.А.	
		Технолог-калькулятор : _____ Нятова О.Л.	
<i>Меню действительно с 01 июля 2023г.</i>			<i>М.П.</i>

Бизнес - ланч 2 неделя			
Б/Ж/У	энергетическая ценность, ккал		ВЫХОД
			гр.
Салат:			
1/15/5	166	Овощной салат с маслом	130
2,0/4/6	72	Овощной салат со сметаной	130
16/21/7	287	Цезарь с курицей	130
10/10,5/6	160	Лаззат с говядиной	130
8/18/8	235	Мимоза с копченой горбушей	130
Суп:			
20/16/7	265	Харчо	250
23/26/11	370	Куриная лапша с фрикадельками	250
		Борщ	250
Горячее:			
28/15/15	313	Шашлык из курицы с соусом Сацебели	
22/34/9	441	Люля кебаб из говядины с соусом Сацебели	
20,8/10/85	511	Хинкали со свиной и говядиной	3шт
22/60/2	639	Треска в сливочно-чесночном соусе	
Гарнир:			
2/36/14	394	Овощное соте	
2,8/9/19	178	Картофельное пюре	
Напитки:			
0,1/0/10	41	Морс клюквенный	200
<p>К оплате принимаются только рубли и основные кредитные карты. Карты постоянного гостя и акционные скидки не распространяются на блюда отмеченные значком (НОВОЕ). Компаниям от 8 человек в счёт включается сервисный сбор 10% от суммы счёта.</p>			
		Ген. Директор: _____ Грязнов А.А.	
		Зав.производством: _____ Гварамия И.А.	
		Технолог-калькулятор : _____ Наятова О.Л.	
<i>Меню действительно с 01 июля 2023г.</i>			<i>М.П.</i>