

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.-



## ТАРТАР

из лосося

Salmon tartare

110/70g | 1050.-



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Cold  
apptizers*



### ТАРТАР

из бычка с кремом

из копчёного сулугуни

Beef tartare with smoked suluguni cream



165g | 950.-

### РУЛЕТИКИ

из лосося

с лимонной аджикой

Salmon rolls with lemon adjika



140g | 1190.-

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

# 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.-



# ( МОЛОДЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ:

*with new walnuts*

# БАДРИДЖАНИ

рулетики из баклажанов  
с грецкими орехами  
и зёрнами граната

Badrijani – eggplant rolls with  
walnuts and pomegranate seeds



200/25g | 570.-





## ГАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ

Season vegetables



300g | 530.-



## СОЧНЫЙ РОСТБИФ

с листьями салата

Roast beef with salad leaves



200g | 990.-





## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

лосось слабой соли,  
муксун и балык из масляной рыбы

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

210/90g | 1830.-



## СЕЛЬДЬ

слабого посола  
с обжаренным молодым картофелем

*Lightly salted herring with fried baby potatoes*

80/165g | 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

**1450.-**



# ГРУЗИНСКИЕ МАРИНАДЫ

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

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



400g | **730.-**

# ЯРКИЕ И ЛЁГКИЕ САЛАТЫ *Salads*



## ЛЁГКИЙ ОВОЩНОЙ САЛАТ

с печёной свёклой и кремом из курицы

*Light vegetable salad with baked beetroot and creamy chicken pate*

280g | 570.-

# ТБИЛИССКИЙ ЛЕТНИЙ САЛАТ

из свежих овощей  
с ореховой заправкой

*Tbilisi salad with fresh vegetables  
and walnut dressing*

  255g | 530.-



## 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 наршарааб

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

    245g | 470.-

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ЛОСОСЕМ

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



200g | 990.-



## ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

с телячим языком

*Green salad with veal tongue*



230g | 790.-



## ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ С КИНЗОЙ

шпинатом и куриной печенью

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



160g | 490.-



## ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

со страчателлой

*Crispy eggplant with stracciatella cheese*

240g | 670.-

## АВТОРСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»

от шеф-повара

*Chef's signature Caesar salad*

240g | 690.-

## АВТОРСКИЙ «ЦЕЗАРЬ»

с креветками

*Chef's signature prawn Caesar salad*

200g | 1230.-

# НАШИ ХИНКАЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

*Khinkali*

## ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ  
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ -

ХАГУНА

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

Хинкали с лесными грибами

*Forest mushroom khinkali*



285g | 360.- 95g | 120.-



АВТОР БЛЮДА:  
ИНГА БАГАШВИЛИ

# ХИНКАЛИ С КУРИЦЕЙ

Chicken khinkali



360g | 450.-

120g | 150.-



# 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 свининой,  
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



# С ЛОСОСЕМ

Salmon khinkali



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



# СВÁНСКИЕ

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

и другая домашняя выпечка,  
которые с радостью готовят для вас

Home-  
made  
pastry

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.

# ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ ПРЯМО С МАНГАЛА!

*Khachapuri on a skewer*

  220g | 370.-



## ПЕНОВÁНИ

из домашнего слоёного теста  
с сыром сулугуни

*Suluguni cheese Penovani made of homemade puff pastry*

  260g | 370.-

## 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 «Ч СЫРА»

(сулугуни, 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.

# ✖ МЕГРЕЛЬСКИЙ ☺ 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 царевна Медея, которая полюбила аргонавта Ясона и помогла ему завладеть золотым руном. Мегрэлы издавна известны своими сказками и песнями, а также считанными хачапури и кутабами.

## ✖ КУБДАРИ

сванский хачапури с мясом

*Kubdari - Svan meat khachapuri*



на одного

250g | 550.-



на всех

500g | 950.-

## ✖ ИМЕРЕТИНСКИЙ ☺ ХАЧАПУРИ

с сыром сулугуни

*Sulguni cheese Imeretian Khachapuri*



на двоих

360g | 490.-



на всех

720g | 950.-

# ХРУСТЯЩИЕ ЧЕБУРЕКИ

С ГЕЛЯГИНОЙ 🐃

Veal crispy chebureki

С БАРАНИНОЙ 🐄

Lamb crispy chebureki



180g | 370.-



# ПИНЁРЛИ

с лососем, шпинатом  
и сливочным соусом

Salmon and spinach pinerli with cream sauce



250/50/30g | 990.-



# КУТАБЫ

С ЗЕЛЕНЬЮ

Kutabs stuffed with herbs

С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

Kutabs stuffed with cheese

С 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 ЧХА ИЗ ФОРЕЛИ

со слоёным расстегаем

*Rich trout soup  
with fish puff pastry*

300/70g | 790.-

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

НАШ ФИРМЕННЫЙ

# ХАРЧÓ 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 ГЫКВЫ

с копчёным сулугуни

Pumpkin cream soup with smoked sulguni cheese

👉 290g | 430.-



# ТБИЛИССКИЙ ХОЛОДНЫЙ СУП

на мацони, с хрустящим  
огурцом и редисом

Tbilisi cold yogurt soup  
with crunchy cucumber and radish

↗ 250g | 370.-



# ХАШИ ПО-ТБИЛИССКИ

с тонким лавашем  
и маринадами

Tbilisi style khashi  
with thin lavash and marinades

350/285g | 730.-

# МЦВАДИ

*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!

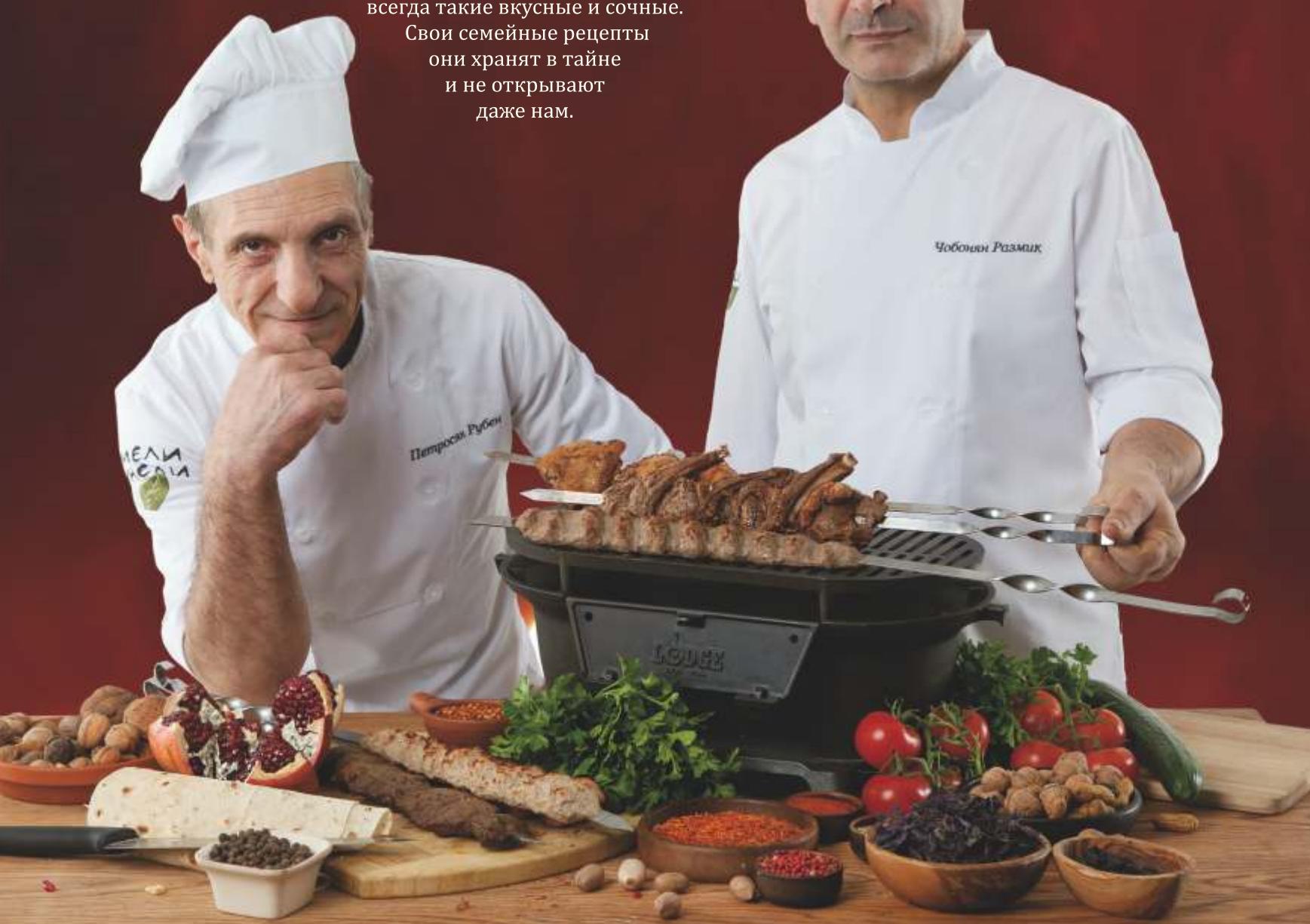
## РУБЕН и РАЗМИК

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.

Чобаниан Размик



# МЦВÁДИ ИЗ ЯГНЯЧЬИХ ЯЗЫЧКОВ

Lamb's tongues kebab



210/210g | 1550.-



# МЦВÁДИ ИЗ БАРАНЬЕЙ ПЕЧЕНИ

Lamb's liver kebab



260/210g | 790.-



СОЧНЫЕ  
И АРОМАТНЫЕ

# МЦВÁДИ

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.-

# 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, chiken,  
grilled vegetables, minced chicken and minced lamb kebabs*

1270/625g | 4750.-



# СОЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ КЕБАБИ



КЕБАБИ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
И КУРИЦЫ

*Minced Veal and chicken kebab*

160/210g  
**830.-**

КЕБАБИ  
ИЗ  
БАРАНИНЫ

*Minced Lamb kebab*

160/210g  
**830.-**

КЕБАБИ  
ИЗ  
КУРИЦЫ

*Minced Chicken kebab*

160/210g  
**730.-**

ШАШЛЫК  
ИЗ МОЛОДОГО  
КАРТОФЕЛЯ С САЛОМ

*Baby potatoes with pork fat skewer*

240g  
**390.-**

# 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

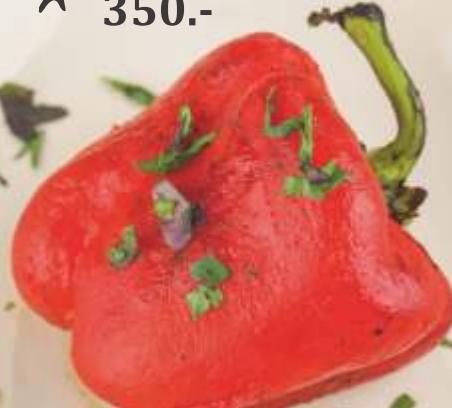
  250/75g | 530.-

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

## ПАПРИКА С ЧГЛЕЙ

Paprika cooked on coals

  150/2g  
350.-



## БАКЛАЖАН С ЧГЛЕЙ

Eggplant cooked on coals

  190/2g  
430.-



## ТОМАТЫ С ЧГЛЕЙ

Tomatoes cooked on coals

  200/2g  
350.-



# ГОРЯЧЕЕ МЯСО И ОВОЩИ, НА КЕЦЙ

*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 рубленого 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

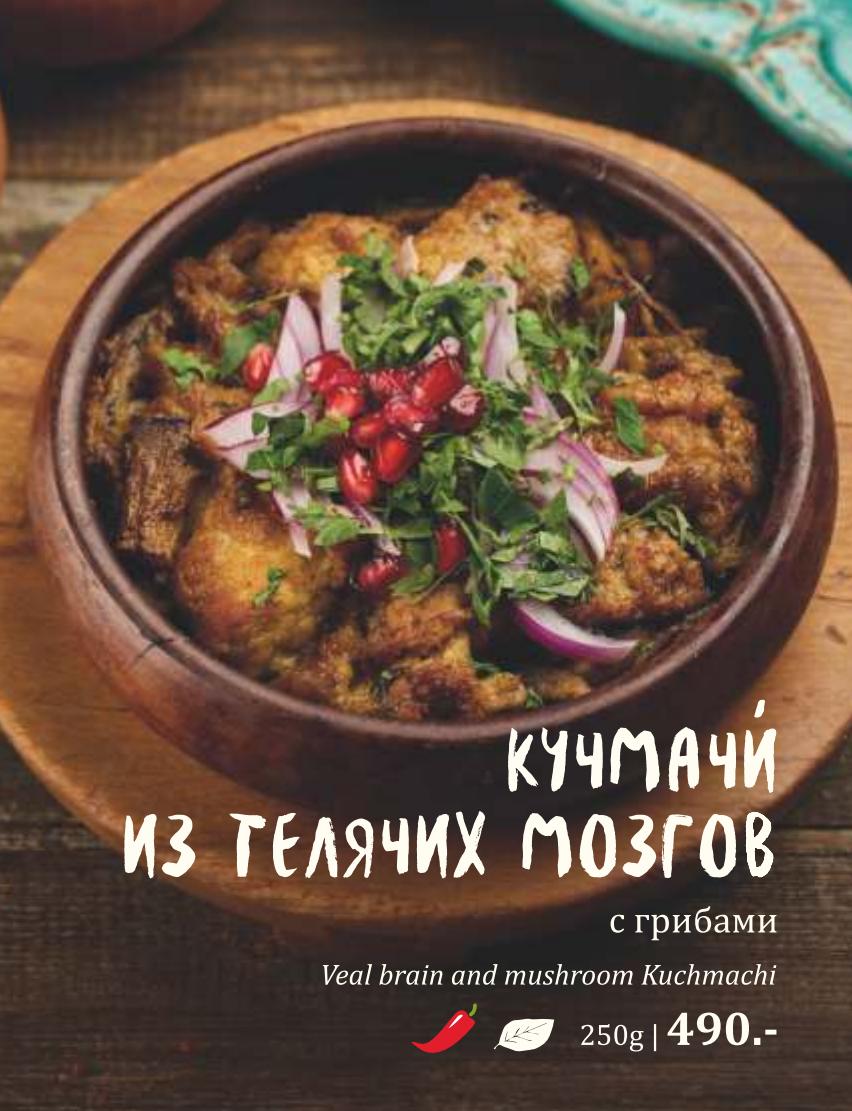
с маринованным  
джонджоли

*Hot lobio with pickled jonjoli*



250/25g | 490.-





## КУЧМАЧЙ ИЗ ТЕЛЯЧИХ МОЗГОВ

с грибами

*Veal brain and mushroom Kuchmachi*



250g | 490.-



## КУЧМАЧЙ 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 оджакхури ходит легенда. В одной из горных грузинских деревень в обычной семье столкнулись с проблемой: семья большая, 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 оджакхури начало свое 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*

辣椒 🍜 450g | 690.-

## БАРАШЕК С ТОМАТАМИ

запечённый под сыром на кеци

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

厨师 🍅 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!

# ЧКМЕРУЛИ

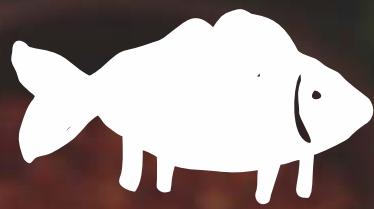
запечённые кусочки цыпленка  
с соусом из сливок и чеснока

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

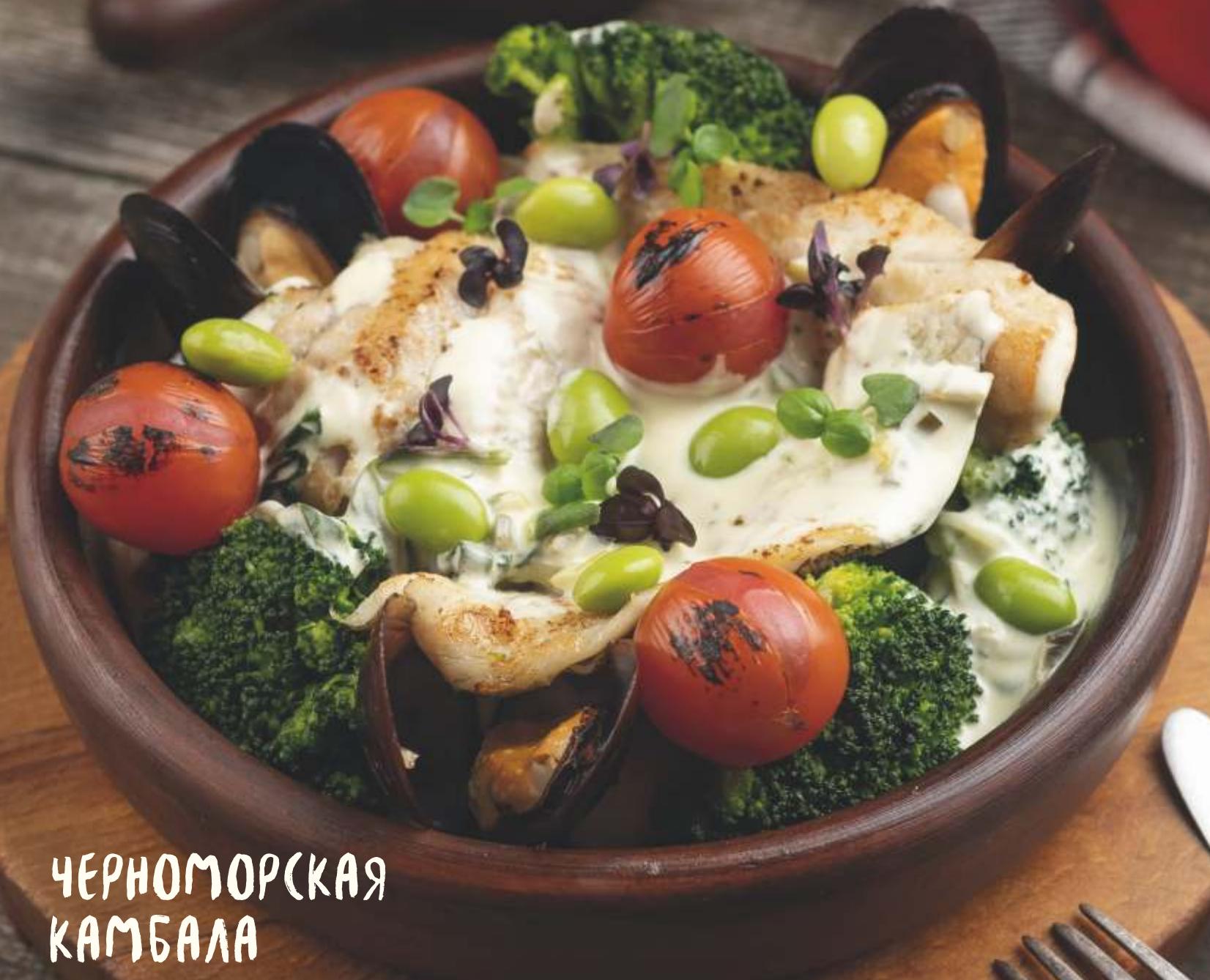
380g | 930.-



# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



*Fish and seafood*



## ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА

с мидиями,  
брокколи и эдамамэ

*Black Sea flounder with mussels,  
broccoli and edamame*

380g | 890.-



## СИБАС

со шпинатом, яйцом  
и соусом Ркацители

*Seabass with spinach, egg  
and Rkatsiteli sauce*



100/160g | 1450.-



## ФИЛЕ ЛОСОСЯ

с соусом «Белое вино»  
и паровыми овощами  
готовим на ваш выбор –  
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 | 1650.-

# ЧКМЕРУЛИ ИЗ КРЕВЕТОК

со шпинатом и томатами

Prawn chkmruli with spinach  
and tomatoes

230g | 1390.-



# ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

с чесноком и соусом «Ранч»

Grilled tiger prawns with garlic and ranch sauce



130/50/40g | 1690.-



АВТОР БЛЮДА:  
ФАРРУХ ПИРОВ

## ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ

в сливочном соусе  
с горгонзолой

*Black Sea mussels in creamy gorgonzola sauce*

370g | 1550.-

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ с пармезаном

French fries with Parmesan

100g | 320.-



## БАТАТ ФРИ с трюфельным и зелёным маслом

Sweet potato fries with truffle & herb oil

100g | 350.-



# ГАРНИРЫ

Side dishes

## МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

с чесноком и розмарином

Baby potatoes  
with garlic and rosemary

160g | 290.-



## КАРТОФЕЛЬ обжаренный с белыми грибами и луком

Potatoes stir-fried with porcini mushrooms and onion

160g | 330.-



## 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.-

# СОЧСЫ И ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

*Bread  
and sauses*

**АМИРАНИ**  
наш фирменный  
сацебели  
с грузинскими  
травами

*Amirani –  
our signature  
Satsebeli sauce  
with Georgian herbs*

50g | 130.-

**СВЕЖИЕ  
ТРАВЫ**

с чесноком  
*Fresh herbs  
with garlic*

50g | 130.-

**ТКЕМЛАЛИ**  
из красной  
алычи

*Red cherry plum  
Tkemali*

50g | 130.-

**ТКЕМЛАЛИ**  
из зелёной  
алычи

*Green cherry plum  
Tkemali*

50g | 130.-

**САЦЕБЕЛИ**  
из спелых  
помидоров

*Ripe tomatoes  
Satsebeli*

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,  
ЧЧУРЧХЁЛА

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**

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

с ванильным мороженым  
*Chocolate fondant with vanilla ice cream*

135/30g | **530.-**

## ЧИЗКЕЙК-ПАХЛАВА

*Baklava cheesecake*

140g | **530.-**



## МЕДОВИК

с нежным кремом  
и душистым мёдом

*Honey cake with delicate cream  
and fragrant honey*

80g | **450.-**





## 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 | **490.-**



## ЧУРЧХЕЛА

из орехов и густого  
виноградного сока

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

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



## ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»

*Esterhazy Cake*

110g | **490.-**

# СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

с курагой, черносливом и грецким орехом

*Ice cream with dried apricots, prunes and walnut*

105g | 250.-

СЛИВОЧНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

СМОРОДИНА



ХМЕЛЬ СУНЕЛ

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>ml</sup> | 200.-

Американо *Americano* 120<sup>ml</sup> | 250.-

Капучино *Cappuccino* 250<sup>ml</sup> | 290.-

Латте *Latte* 200<sup>ml</sup> | 290.-

Кофе по-шотландски  
*Scottish coffee* 180<sup>ml</sup> | 490.-

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

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

Если вы любите пряный вкус кофе,  
то рекомендуем добавить корицу,  
кардамон, мускатный орех или  
дущистый 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 )*

900<sup>ml</sup> | 390.-

# ВАРЕНИЕ

Jam for tea

из грецкого ореха  
*with walnut*

из белой черешни  
*with cornel*

из кизила *with dogwood*

50g | 170.-

# Фирменный

# ЧАЙ по рецептам горцев

Branded tea

Облепиховый *Sea buckthorn*

Шиповник и чабрец

*Rosehip and thyme*

Яблоко и можжевельник  
*Apple and juniper*

Черная смородина  
*black currant*

Пряный глинтвейн  
*Spicy mulled wine*

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

# СВЕЖЕВЫЖАТАЙ

# СОК Fresh squeezed juices

Апельсин *Orange* 250<sup>ml</sup> | 450.-

Морковь *Carrot* 250<sup>ml</sup> | 420.-

Яблоко *Apple* 250<sup>ml</sup> | 450.-

Грейпфрут *Grapefruit* 250<sup>ml</sup> | 490.-

Гранат *Pomegranate* 250<sup>ml</sup> | 990.-

# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН  
И ОБЛЕПИХА

КЛАССИЧЕСКИЙ

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 ежевики и маракуйи  
*from blackberry and passionfruit*

из груши *from pear*

Классический *classical*

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> | 190.-

Сок в ассортименте

*A selection of juices*

250<sup>ml</sup> | 190.-



## КОМПОТЫ

*Compotes*

из сухофруктов  
*dried fruits*

из вишни *cherry*

250<sup>ml</sup> | 190.-

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

*Natural mineral water*

Боржоми *Borjomi*

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

Родники Саирме

*Springs Sairme*

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

Даусуз (газ./негаз.), Россия

*Dausuz, still / sparkling*

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

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕИЛИ

*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*

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

# ЛУЧШИЕ ВИНА ГРУЗИИ

## БЕЛЫЕ ВИНА *White wine*

### ЦИНАНДАЛИ *Tsinandali*

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

- 🍷 Чинебули Цинандали  
*Chinebuli Tsinandali*  
150ml | **660.-**   
0,75L | 3300.-

- 🍷 Цинандали  
Шато Орхеви  
*Tsinandali Chateau Orkhevi*  
150ml | **690.-**  
0,75L | 3450.-

- 🍷 Цинандали Бесини  
*Tsinandali Besini*  
150ml | **700.-**   
0,75L | 3500.-

- 🍷 Цинандали  
Братья Асканели  
*Tsinandali Askaneli Brothers*  
150ml | **710.-**  
0,75L | 3550.-

### РКАЦИТЕЛИ *Rkatsiteli*

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

- 🍷 Ркацители Палавани  
*Rkatsiteli Palavani*  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

### УНИКАЛЬНЫЕ и АВТОХТОННЫЕ СОРТА

*Unique and  
autochthonous varieties*

- Киси Квеври Кончо и Ко  
*Kisi Kvevri Konco & Co*  
0,75L | 3850.-

### ПОЛУСЛАДКИЕ ВИНА *Semi-sweetwines*

- 🍷 "ACT" Твиши", полусладкое  
*AST Twishi, semi-sweet*  
150ml | **700.-**  
0,75L | 3500.-

### РОЗОВЫЕ ВИНА *Rose wine*

- 🍷 Пиросмани Палавани  
полусухое  
*Pirosmani Rose Palavani*  
150ml | **720.-**  
0,75L | 3600.-

## КРАСНЫЕ ВИНА

*Redwine*

### САПЕРАВИ

### и МУКУЗАНИ

*Saperavi & Mukuzani*

Саперави является одним из древнейших в мире сортом винограда и настоящей национальной гордостью Грузии.

Вино Мукузани – это «визитная карточка» Грузии, разумеется, из сорта Саперави. Отличается более долгой выдержкой и особенно богатым вкусом.

Чинебули Мукузани  
*Chinebuli Mukuzani*

150ml | **660.-**

0,75L | 3300.-

Чинебули Пирсмани,  
полусухое  
*Chinebuli Pirosmani, semi-dry*

150ml | **660.-**

0,75L | 3300.-

Кварели Кончо и Ко  
*Kvareli Konco & Co*

150ml | **680.-**

0,75L | 3400.-

Саперави Элибо  
*Saperavi Elibo* 

150ml | **680.-**

0,75L | 3400.-

Саперави Бесини  
*Saperavi Besini*

150ml | **690.-**

0,75L | 3450.-

Мукузани Палавани  
*Mukuzani Palavani*

150ml | **700.-**

0,75L | 3500.-

Мукузани  
Киндзмараули Марани  
*Mukuzani Kindzmarauli Marani*

0,75L | 3700.-

Мукузани  
Дуруджи Вэлли  
*Mukuzani Duruji Valley*

150ml | **800.-**

0,75L | 4000.-

## ОРАНЖЕВЫЕ и КРАСНЫЕ КВЕВРИ ВИНА

*Orange and red  
qvevri wines*

Ркацители Квееври  
Артвайн Асканелли  
*Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli*

150ml | **740.-**

0,75L | 3700.-

Вино Коллекция GRW  
Саперави Квееври  
*Wine GRW Saperavi  
Kvevri Collection*

150ml | **800.-**

0,75L | 4000.-

"Коллекция Вин  
Александрова"  
Саперави,  
Дом Грузинского Вина  
*"Alexandrov Wine Collection"  
Saperavi, Georgian Wine House*

0,75L | 5500.-

## ЗНАМЕНITЫЕ ПОЛУСЛАДКИЕ

*Famous  
semi-sweetwines*

Киндзмараули  
Алаверди, Тамариани  
*Kindzmarauli Alaverdi, Tamariani*

150ml | **690**

0,75L | 3450.-

Киндзмараули  
Телиани Велли  
*Kindzmarauli Teliani Valley*

150ml | **720.**

0,75L | 3600.-

Оджалеши Марани  
*Ojaleshi Marani*

150ml | **720.-**

0,75L | 3600.-

Киндзмараули  
Киндзмараули Марани  
*Kindzmarauli Kindzmarauli Marani*

0,75L | 3850.-

Хванчкара Марани  
*Khvanchkara Marani*

150ml | **860.-**

0,75L | 4300.-

# ВИНА ДРУГИХ СТРАН

## КРАСНЫЕ ВИНА

### *Other red wine*

Вальполичелла  
Классико Домини Венети,  
Венето, Италия  
*Valpolicella Classsico Domini Veneti,  
Veneto, Italy*  
0,75L | 5500.-

Луиджи Боска Мальбек,  
Мендоса, Аргентина  
*Luigi Bosca Malbec,  
Mendoza, Argentina*  
0,75L | 5500.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

### *Other white wine*

Прадио Приара  
Пино Гриджио  
Италия  
*Pinot Grigio Priara Pradio  
Italy*  
150ml | 980.-  
0,75L | 4900.-

Гави Вилла ла Сколька,  
Пьемонт, Италия  
*Gavi Villa La Scolca,  
Piemont, Italy*  
0,75L | 6500.-

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 | 1150.-  
0,75L | 3450.-

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

Мартини Брют  
Италия  
*Martini Brut, Italy*  
0,75L | 3450.-

Инкерман Кокур  
Зеро Дозаж Экстра  
Брюют белое, Крым  
*Inkerman White Kokur  
Zero Dosage, Russia*  
125ml | 400.-  
0,75L | 2400.-

## ШАМПАНСКОЕ

### *Champagne*

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

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

## КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА

### *Fortified wine*

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

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

## НАШЕ ДОМАШНЕЕ ВИНО

### *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*

Казбеги, светлое  
*Kazbegi*  
500ml | **600.-**

## 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*

Бордер Стар Дарк,  
темный лагер  
*Border Star Dark, dark lager*  
0,45L | **550.-**

Францисканер  
*Franziskaner*  
0,45L | **550.-**

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

## 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 | **330.-** 0,5L | **3300.-**

Белуга Нобл, Россия  
*Beluga Noble, Russia*  
50ml | **450.-** 0,5L | **4500.-**

Грей Гуз Ориджинал, Франция  
*Grey Goose Original, France*  
50ml | **500.-** 0,7L | **7000.-**

## ЧАЧА и БРЕНДИ

*Грузия / Chacha & Brandy*

Асканели Платинум 40°  
*Askaneli Platinum 40°*  
50ml | **450.-** 0,5L | **4500.-**

Асканели Голд 40°  
*Askaneli Gold 40°*  
50ml | **450.-** 0,5L | **4500.-**

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

Асканели Премиум  
Саперави Мускат  
*Askaneli Premium Saperavi Muscat*  
50ml | **600.-** 0,5L | **6000.-**

Домашняя гранатовая  
настойка на чаче  
*Homemade pomegranate tincture  
on a chacha*  
50ml | **390.-**

## БУРБОН

*Bourbon*

Джим бим  
*Jim Beam*  
50ml | **580.-**

## ВИСКИ ИРЛАНДСКИЙ

*Irish whiskey*  
Джемесон *Jameson*  
50ml | **610.-**

## ВИСКИ ШОТЛАНДСКИЙ

*Scotch whisky*  
Вильям Лоусонс  
*William Lawson's*  
50ml | **420.-**

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

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

## 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 | **600.-**

500ml | **6000.-**

Асканели  
Платинум  
*Askaneli Platinum*

50ml | **450.-**

500ml | **4500.-**

Асканели  
Голд  
*Askaneli Gold*

50ml | **450.-**

500ml | **4500.-**



## КОНЬЯК

Франция / Cognac, France

Реми Мартан VSOP  
Rémy Martin VSOP  
50ml | **1200.-**

## Коньяки из гаммы АРАПАТ®

Армения  
Ararat Cognac, Armenia

Арапат 5\* Ararat 5 y.o.  
50ml | **470.-** 0,5L | 4700.-

## ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Georgian brandy

Асканели 8 лет Askaneli 8 y.o.  
50ml | **450.-** 0,5L | 4500.-

## ТЕКИЛА

Tequila

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

## ДЖИН Gin

Россия

Босфорд  
Bosford  
50ml | **300.-** 0,7L | 4200.-

## РОМ Rum

Мексика  
Mexico

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

## ЛИКЁРЫ Liqueur

Бехеровка Becherovka

50ml | **500.-**

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

## АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ Cocktails

МАРТИНИ ФИЕРО ТОНИК  
Martini Fiero & Tonic  
225ml | **490.-**

ДЖИН-ТОНИК  
Gin & Tonic  
150ml | **550.-**

НЕГРОНИ  
Negroni  
90ml | **550.-**

БЕЛУГА НОБЛ ЭСПРЕССО  
Beluga Noble Espresso  
95ml | **550.-**

СПРИТЦ Spritz  
300ml | **650.-**

ЕЖЕВИЧНЫЙ ГЛИНТВЕЙН  
Blackberry mulled wine  
200ml | **500.-**

ГРУШЕВЫЙ ГЛИНТВЕЙН  
Mulled wine pear white wine  
200ml | **500.-**

## АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Signature cocktails

КБИЛИВИСКИЙ Kbiliwhisky  
200ml | **610.-**

СИАХЛЕС Siakhles  
200ml | **610.-**

ТЕКИЛИДЗЕ Tequilidze  
200ml | **610.-**

ДЖОРДЖИЯ Georgia  
200ml | **610.-**

БАЗИЛИ-ДЖИННИ  
Basilii-Ginny  
200ml | **610.-**

ГРАНАДЗЕ Granadze  
280ml | **690.-**

СУЛИКО Suliko  
200ml | **690.-**

**MARTINI**

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
жизни



MARTINI  
FIERO & TONIC  
SET\*

3 коктейля  
Martini Fiero & Tonic\* **980.-**

1 коктейль  
Martini Fiero & Tonic\* **490.-**

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