

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 ЛОСОЯ

*Salmon tartare*



110/70g | 1050.-



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ *Cold aptizers*



## ТАРТАР

из бычка с кремом  
из копчёного сулугуни

*Beef tartare with smoked suluguni cream*



165g | 950.-



## РУЛЕТКИ

из лосося  
с лимонной аджикой

*Salmon rolls with lemon adzhika*



140g | 1190.-

# 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

рулетики 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 с паприкой, телячий язык, сочный ростбиф и рулет из баранины

Homemade meat platter: chicken roulade with paprika, veal tongue, juicy roast beef, lamb roulade



420/70g | 1790.-

ДЕЛАЕМ САМИ!

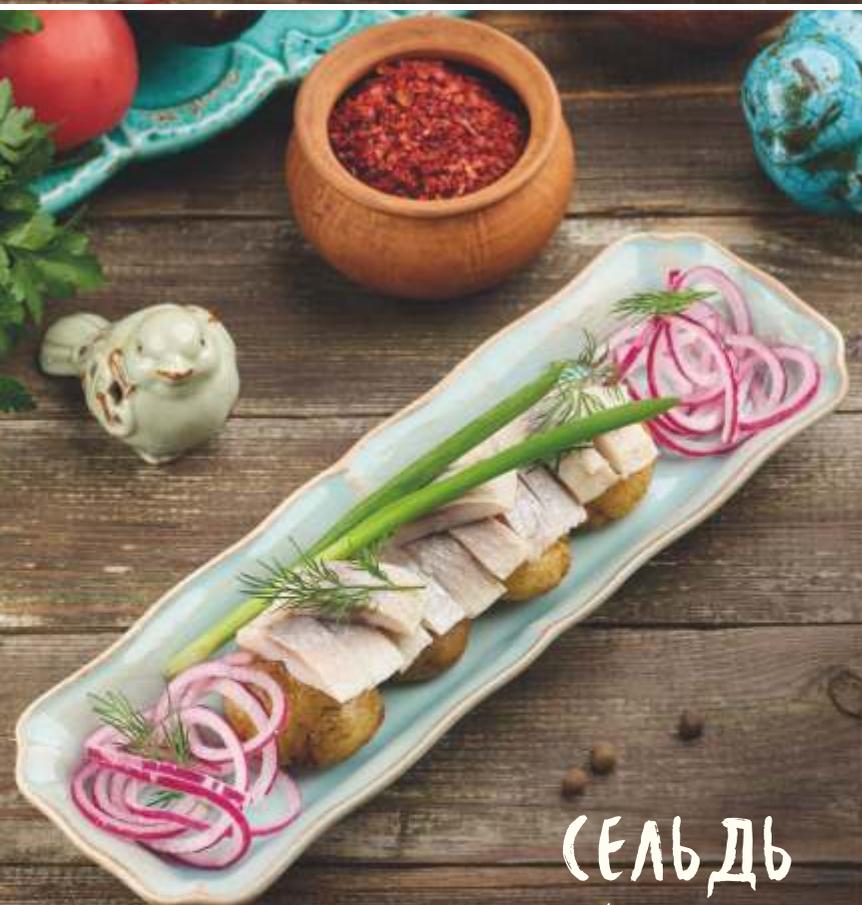


## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

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.-

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*



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.-

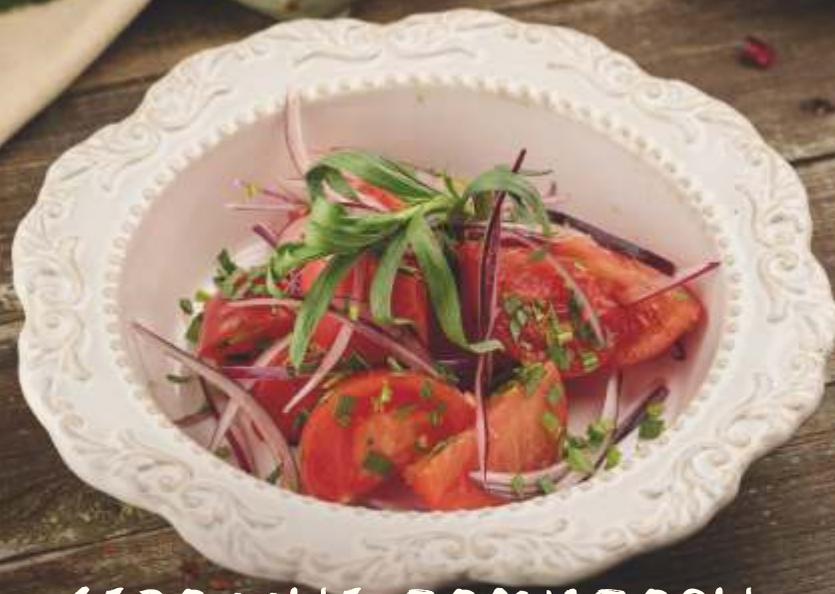


## РАЗНЫЕ ПОМИДОРЫ

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 наршараб

*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 телячьим 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.-



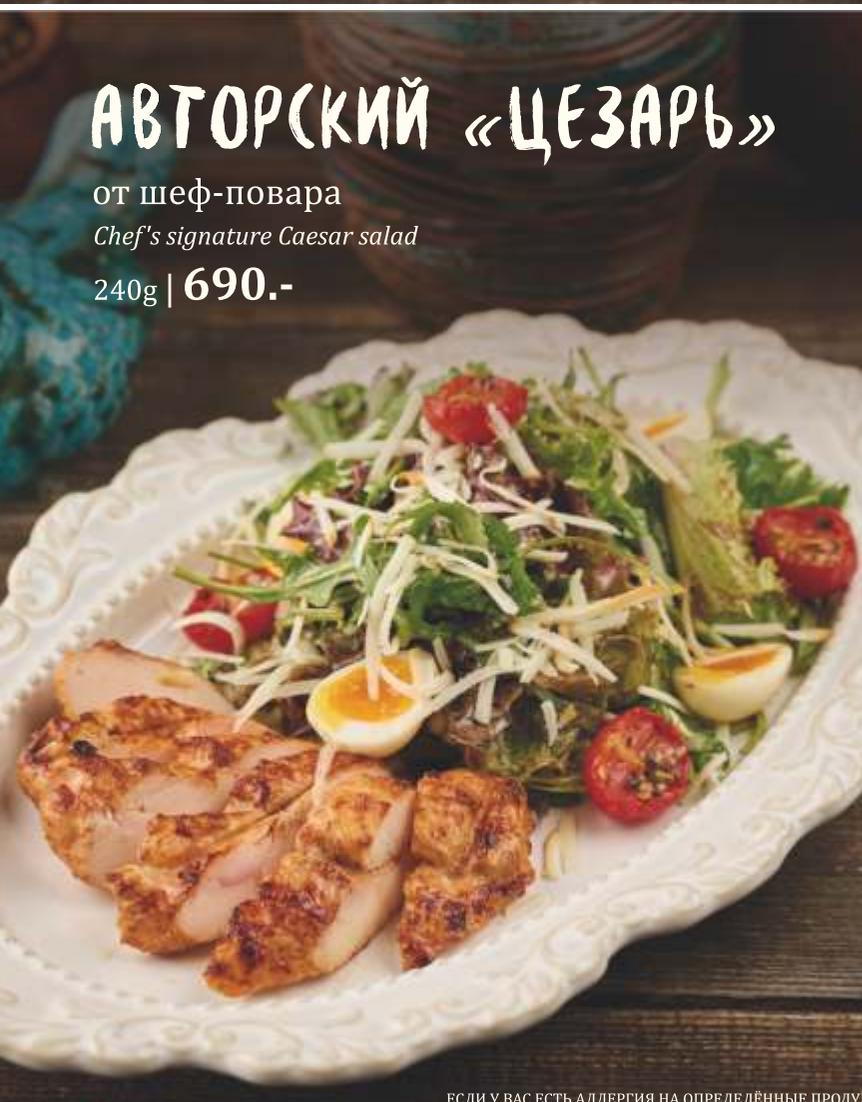


## ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

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 ХИНКА́ЛИ

НАШИ ГОСТИ ГОВОРЯТ:

*Khinkali*

## ЛУЧШИЕ В СТРАНЕ!

ВСЁ ПОТОМУ, ЧТО ИХ ГОТОВЯТ  
ОПЫТНЫЕ МАСТЕРИЦЫ –

ХАТУ́НА

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 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.-



## СВАНСКИЕ

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.

# 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.-

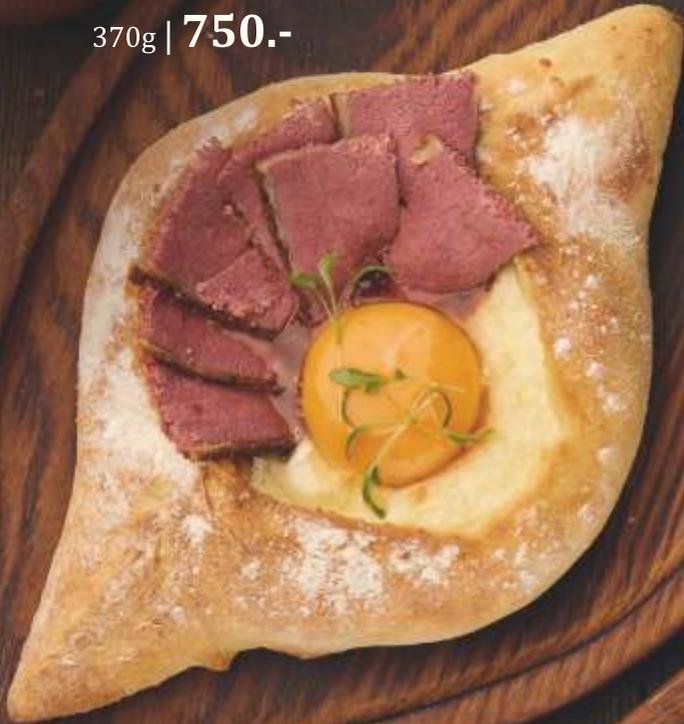


# ХРУСТЯЩИЙ ХАЧАПУРИ

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.

# ✂ 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

( С ЗЕЛЕНЬЮ

*Kutabs stuffed with herbs*

( С 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 сулгуни

*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.-

# 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.-**

# 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

КЕБАБЫ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ  
И КУРИЦЫ

*Minced Veal and chicken kebab*

 160/210g  
830.-

КЕБАБЫ  
ИЗ  
БАРАНИНЫ

*Minced Lamb kebab*

 160/210g  
830.-

КЕБАБЫ  
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 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,  
тушённые 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.-**

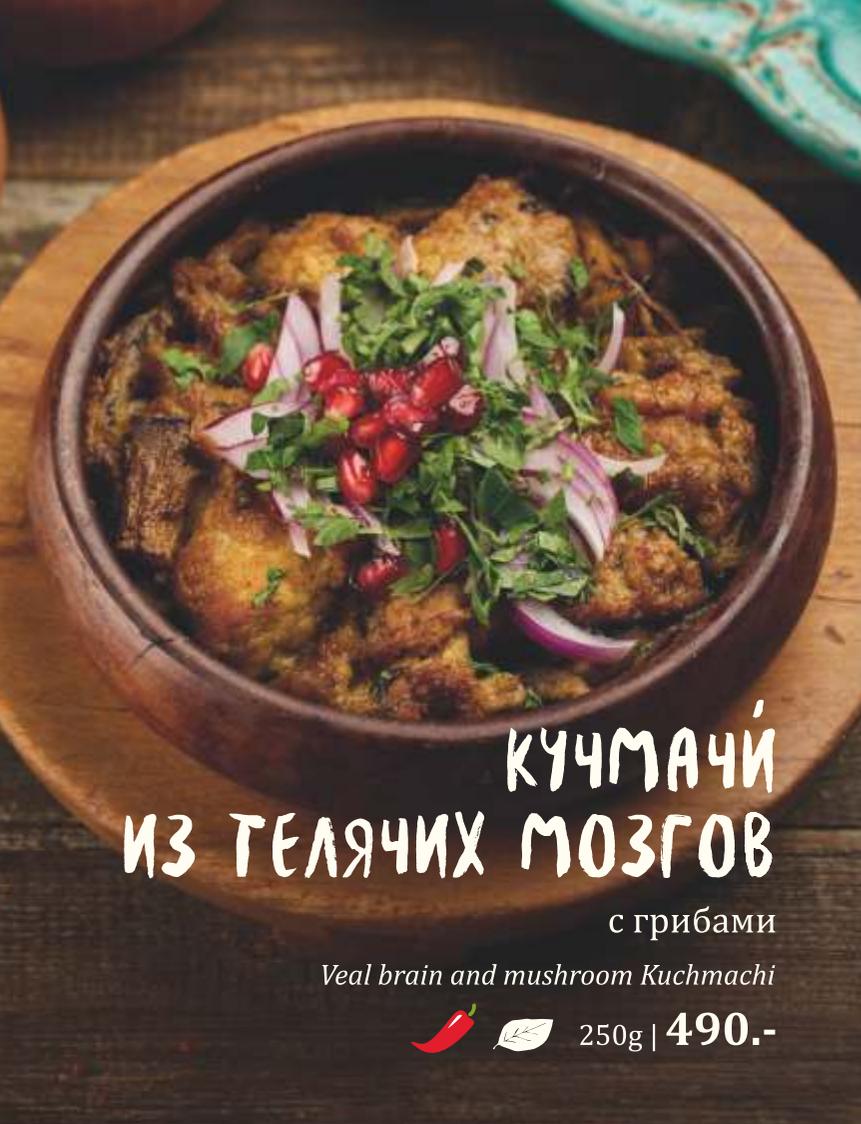
# ГОРЯЧИЙ ЛОБИО

с маринованным  
джонджоли

*Hot lobio with pickled jonjoli*



250/25g | **490.-**



## 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, столкнувшись 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 его чаще, 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!

# ЧКМЕРҰЛИ

запечённые кусочки цыплёнка  
с соусом из сливок и чеснока

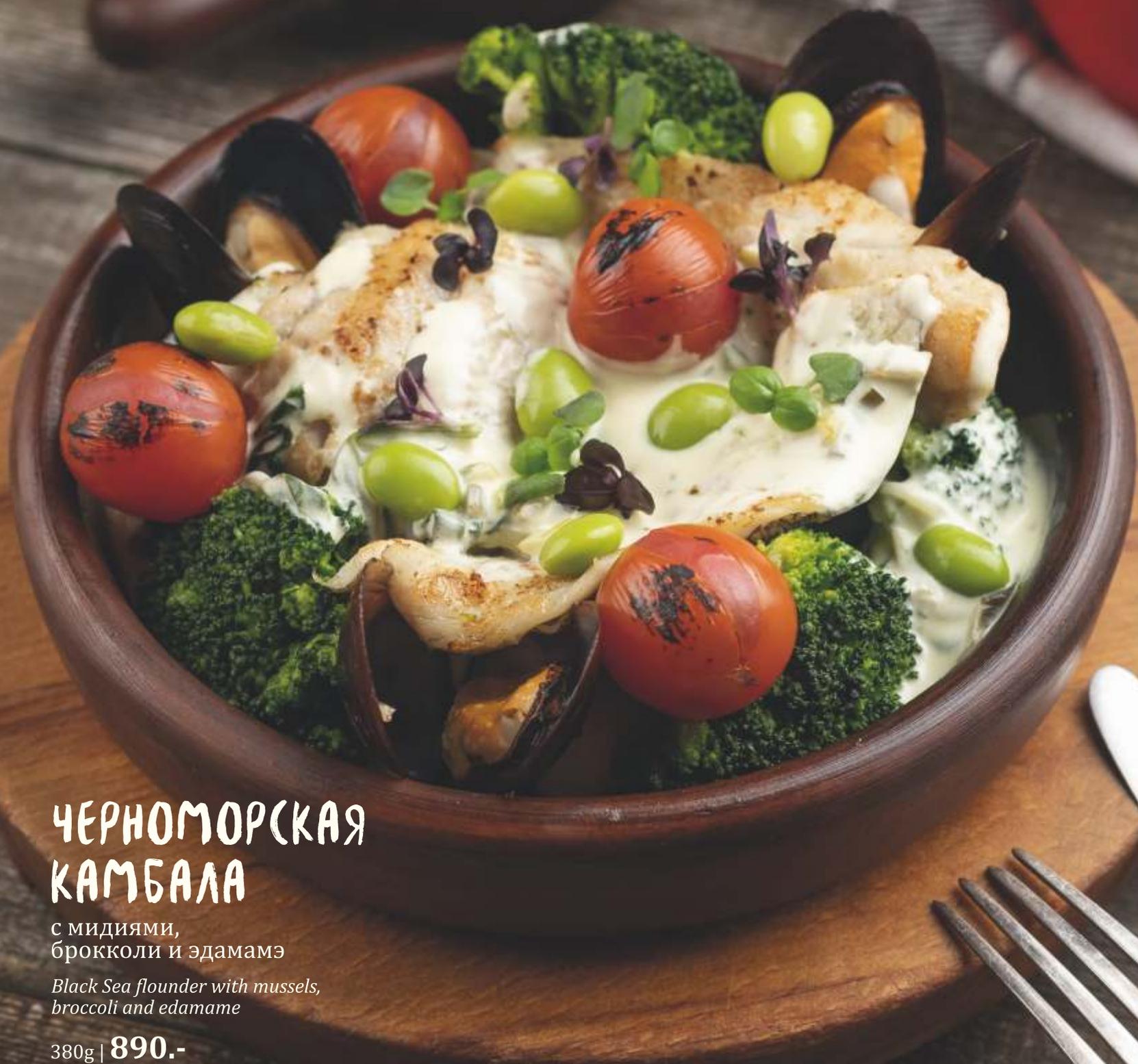
*Chkmeruli - baked pieces of baby chicken  
with cream and garlic sauce*



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 chkmeruli 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.-**





## ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ

В сливочном соусе  
с горгонзолой

*Black Sea mussels in creamy gorgonzola sauce*

370g | 1550.-



АВТОР БЛЮДА:  
ФАРРУХ ПИРОВ

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ с пармезаном

*French fries with Parmesan*

100g | **320.-**



## БАГАТ ФРИ с трюфельным и зелёным маслом

*Sweet potato fries with truffle & herb oil*

100g | **350.-**



# ГАРНИРЫ

*Side dishes*

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

## 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.-**

# 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

## 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.-



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



## 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

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> | **250.-**

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

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

Кофе по-шотландски  
*Scottish 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**  
или **душистый перец**  
*If you love the spicy taste of coffee,*  
*we recommend the cinnamon 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>мл</sup> | **390.-**

## ВАРЕНЬЕ

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>мл</sup> | **490.-**

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

### СОК Fresh squeezed juices

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

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

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

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

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

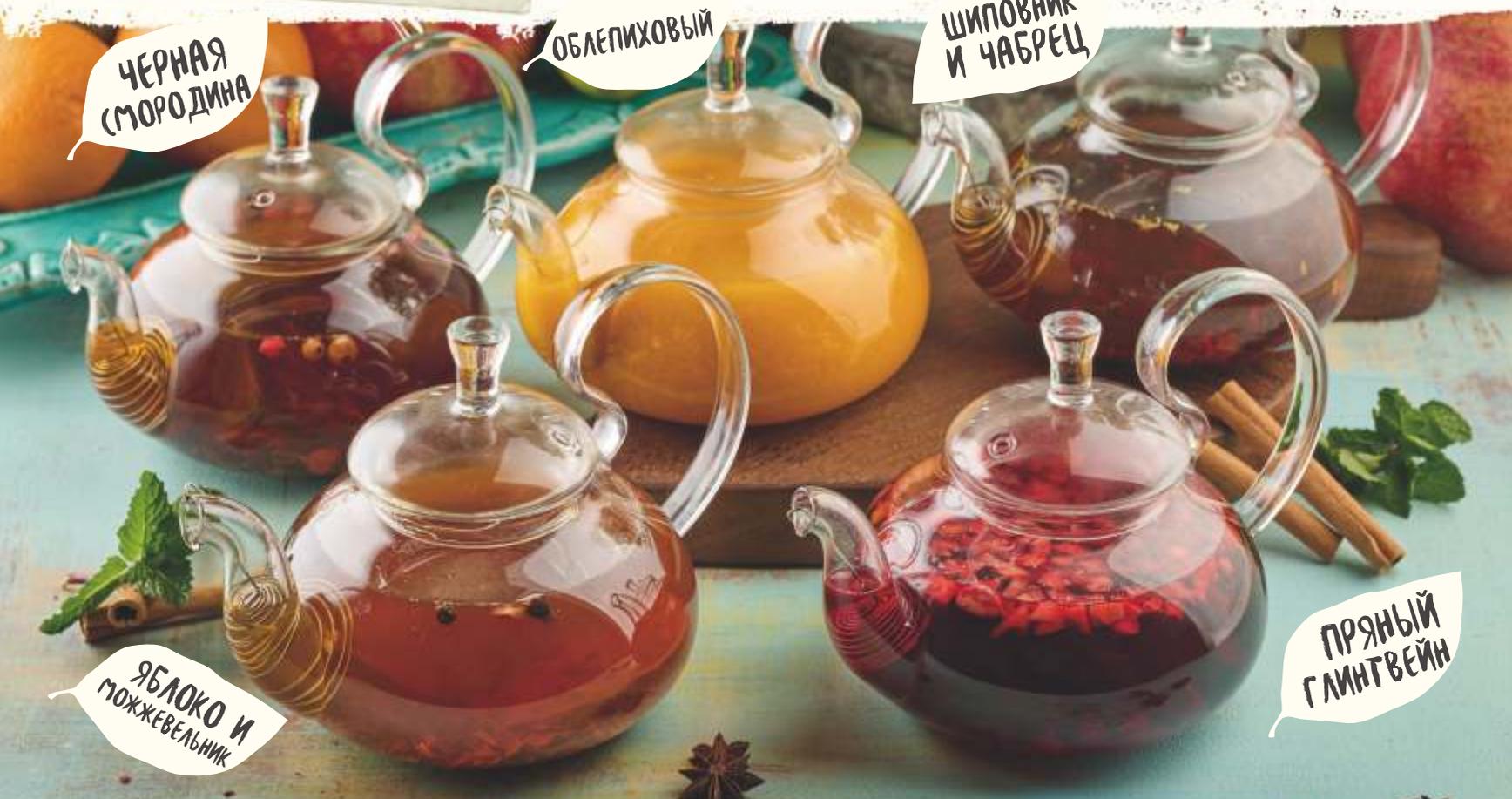
ЧЕРНАЯ  
СМОРОДИНА

ОБЛЕПИХОВЫЙ

ШИПОВНИК  
И ЧАБРЕЦ

ЯБЛОКО И  
МОЖЖЕВЕЛЬНИК

ПРЯНЫЙ  
ГЛИНТВЕЙН



# ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

АПЕЛЬСИН  
И ОБЛЕПИХА

КЛАССИЧЕСКИЙ

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 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 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*  
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 микроне 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.-

## РКАЦТЕЛИ 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-sweet wines

 "АСТ" ТВИШИ", полусладкое  
AST Twishy, semi-sweet  
150ml | **700.-**  
0,75L | 3500.-

## РОЗОВЫЕ ВИНА Rose wine

 Бесини Розе  
полусухое  
Besini Rose, semi-dry  
150ml | **760.-**  
0,75L | 3800.-

## 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.

 Чинебули Мукузани  
Chinebuli Mukuzani  
150ml | **660.-**  
0,75L | 3300.-

 Чинебули Пиросмани,  
полусухое  
Chinebuli Pirosmeni, 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 Квеври  
Артвайн Асканелли  
*Rkatsiteli Kvevri Artwine Askanelli*  
150ml | **740.-**  
0,75L | 3700.-

Вино Коллекция GRW  
Саперави Квеври  
*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.-

## ЗНАМЕНИТЫЕ 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,  
*Veneto, 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, Piedmont, Italy*  
0,75L | 6500.-

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

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

*Sparkling wine*



Просекко Руджери  
Джалл'Оро, Италия  
*Prosecco Giall'oro, Ruggeri, Italy*  
0,375L | 3900.-



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  
Брют 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.-

## КРЕПЛЁНЫЕ 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, Russia*

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 АРАРАТ®

Армения  
Ararat Cognac, Armenia

Арарат 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 Мексика

Rum, 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

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

СИАХЛЕС Siakhles  
200ml | **610.-**

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

ДЖОРДЖИЯ Georgia  
200ml | **610.-**

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

ГРАНАДЗЕ Granadze  
280ml | **690.-**

СУЛИКО Suliko  
200ml | **690.-**

### MARTINI

ВКУС ИТАЛЬЯНСКОЙ  
ЖИЗНИ



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

### MARTINI FIERO & TONIC SET\*

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

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