

ПИВНАЯ КАРТА



РАЗЛИВНОЕ ПИВО

Сибирская корона 0,33/0,5 100/150 Р

Жигулевское 0,33/0,5. 95/130 Р



БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Bud 5% 200 Р



Жигули барное 4,9% 100 Р

Kozel светлое 4% 180 Р

Kozel тёмное 3,8% 180 Р



Stella Artois 5% 210 Р

Hoegaarden 4,9% 210 Р

Amsté 14,8% 140 Р

AMSTEL

Lowenbrau 5,4% 180 Р



Жигулевское бутылочное 4% 110 Р

Сибирская корона бутылочное 5,3%. 150 Р

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Курт Святвейн 180 Р

Виноградный сок, специи, апельсин, яблоко, лимон, орехи

Санрайз 180 Р

Апельсиновый сок, сироп "Тренадин", апельсин, лимон, лайм, лёд, мята

Мохито 180 Р

Лайм, мята, мятный сироп, спрайт, лимон, лёд

Мохито клубничный 190 Р

Лайм, мята, клубничный сироп, спрайт, клубника, лимон, лёд

Голубая лагуна 180 Р

Лимонный сок, спрайт, сироп "Блю Кюрасао", лайм, лимон, лёд

Апероль 180 Р

Апельсиновый сок, сироп "Спритц", тоник, апельсин, лайм, лимон, мята, лёд

Эспрессо-тоник 190 Р

Кофе эспрессо, тоник, сироп, лимон, лёд

Пина-колада 190 Р

Апельсиновый сок, кокосовый сироп, сливки, лёд

Блэк Берри 180 Р

Вишнёвый сок, сироп, лайм, лимон, чёрная смородина, мята, лёд, сладкая вата

КОКТЕЙЛИ ИЗ ПИВА



Апельсиновое пиво 180 Р

Вишнёвое пиво 180 Р

Грушевое пиво 190 Р

Малиновое пиво 200 Р

Ежевичное пиво 220 Р

Пиво манго-маракуйя 220 Р

Пиво черная смородина 190 Р

Арбузное пиво 190 Р

Ананасовое пиво 220 Р

БЛЮДА НА ОГНЕ



Куриные рулетики в беконе

▲ 200гр. 360 Р

Нежнейшее куриное филе завернутое в бекон, который придаст мясу подкопченный вкус и аромат. Подается на лаваше с луком и фирменным соусом



Джули кебаб

▲ 200гр. 375 Р

Фарш из свиной шпикаты и говядины с ярко выраженными грузинскими специями, рвчатый лук и пропитный киндой

СТЕЙКИ



Стейк из свинины

▲ 200гр. 520 Р

Сочный кусок свинины с румяной обжаркой. Подается на лаваше с фирменным соусом



Стейк из говядины

▲ 200гр. 600 Р

Для мисовдов - идеальный стейк на грузинский манер из говядины с грузинским соусом Киндмарули на основе красного вина

ХИНКАЛИ



Наряду с хачапури, хинкали по праву являются визитной карточкой Грузии. Без этого блюда невозможно представить себе грузинскую кухню. Необыкновенно сочные, со своим ярким вкусом, они покорили умы и сердца людей, живущих вдали от Кавказского хребта. История возникновения этого восхитительного блюда овеяна множеством легенд. По одной из них на время войны персами грузинские женщины ждали своих воинов, готовя им вкуснейшие мешочки с рубленным мясом и зеленью. Такая еда быстро восстанавливала утраченные силы и заряжала энергией

Хинкали с мясом

1 шт. 80 гр. 85 Р

Жареный хинкали

1 шт. 80 гр. 95 Р

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



Солонча

• 300 гр. 5000 Р

Нарваристый суп из засолных деликатесов



Борчи

• 300 гр. 2800 Р

Ароматный, густой традиционный русский суп



Лососевый крем-суп

• 300 гр. 4000 Р

Крем-суп из лосося имеет легкую воздушную текстуру, приятный и ненавязчивый аромат рыбы и необычайный вкус



Бульон с куриной лапшой

• 300 гр. 2100 Р

Легкий куриный бульон с куриной мякотью, домашней лапшой и зеленью

ВЫПЕЧКА



Хачапури по-мегрельски

■ 500гр. 450 Р

Традиционный хачапури из региона Мегрелия с грузинским сыром сулгуни с хрустящей корочкой из запеченного сыра сверху



Хачапури по-осетински

■ 500гр. 420 Р

Хачапури с начинкой из картофеля и сочного сыра внутри



Ассорти мини-хачапури

■ 380гр. 450 Р

Сет популярных грузинских хачапури- сыр, фарш, грибы, баклажаны и шпинат



Пиде с сыром

■ 200гр. 260 Р

Запеченная тонкая лепешка в форме лодочки с хрустящими бортиками и сырной начинкой

ВЫПЕЧКА



Хачапури с томатами и сыром сулугуни ■ 300гр. 360 Р
Хачапури в форме лодочки с добавлением сочных томатов и сыра сулугуни



Хачапури пашот с лососем
■ 320гр. 410 Р
Яркий хачапури в форме лодочки с форелью слабой соли, яйцом пашот и зеленью



Хачапури с грибами
■ 320гр. 360 Р
Сочный хачапури в форме лодочки с нежными грибами, яйцом и зеленью



Кудбари сванети
■ 480гр. 450 Р
Традиционное грузинское блюдо региона Сванетия круглой формы с начинкой из говядины и свинины в сочетании с грузинскими специями и сыром сулугуни