



**Tandur**  
RESTAURANTE

# МЕНЮ

**Завтраки ..... 1-8 страница**

Завтраки с 9:00 до 12:00 ежедневно, кроме 1-4 страниц

**Выпечка ..... 9-11 страница**

**Закуски ..... 12-17 страница**

**Салаты ..... 18-21 страница**

**Хинкали ..... 22 страница**

**Супы ..... 23-25 страница**

**Горячие блюда ..... 26-32 страница**

**Блюда из тандыра ..... 33-34 страница**

**Шашлыки ..... 35 страница**

**Рыба ..... 36-38 страница**

**Пицца ..... 39-40 страница**

**Десерты ..... 41-46 страница**

**Напитки ..... 47 страница**

**Алкоголь ..... 48 страница**

**Вино ..... 49 страница**

**Коктейли ..... 50 страница**

**Детское меню ..... 51 страница**

## АЛЛЕРГЕНЫ:

1 - Глютен

2 - Ракообразные

3 - Яйца

4 - Рыба

5 - Арахис

6 - Соя

7 - Молоко

8 - Орехи

9 - Сельдерей

10 - Горчица

## ОВСЯНАЯ КАША С ОРЕХАМИ И МЁДОМ

(1,8)

Теплая овсянка с хрустящими  
орехами и натуральным  
медом

**8.00€**



## ОВСЯНАЯ КАША С ЯГОДАМИ (1)

Питательная овсянка  
со свежими сезонными  
ягодами

**8.00€**



### Дополнительно:

|              |     |               |       |
|--------------|-----|---------------|-------|
| Сыр .....    | 2 € | Помидор ..... | 1.5 € |
| Лосось ..... | 4 € | Курица .....  | 3 €   |



## БЛИНЧИКИ С НУТЕЛЛОЙ (1,3,7)

Тонкие домашние блины с нутеллой

**8.50€**



## БЛИНЧИКИ ДОМАШНИЕ (1,3,7)

Тонкие домашние блины подаются на выбор: с джемом, со сметаной или со сгущенкой

**6.00€**

### Дополнительно:

|              |     |               |       |
|--------------|-----|---------------|-------|
| Сыр .....    | 2 € | Помидор ..... | 1.5 € |
| Лосось ..... | 4 € | Курица .....  | 3 €   |

**БЛИНЫ С КУРИЦЕЙ  
И ГРИБАМИ (1,3,7)**

Нежные блины с сочной курицей и  
ароматными грибами.

**11.50€****БЛИНЫ С ГОВЯДИНОЙ  
И ЛУКОМ (1,3,7)**

Домашние блины с говядиной  
и луком.

**12.00€****БОКАДИЛЬО С ТОМАТОМ  
И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ (1)**

Классический тост с томатом и  
ароматным оливковым маслом.

**4.00€****Дополнительно:**

|              |     |               |       |
|--------------|-----|---------------|-------|
| Сыр .....    | 2 € | Помидор ..... | 1.5 € |
| Лосось ..... | 4 € | Курица .....  | 3 €   |

4



### БОКАДИЛЬО С АВОКАДО И ЛОСОСЕМ (1,4)

Тост с нежным авокадо и копченым лососем

**8.50€**



### БОКАДИЛЬО С ТОМАТОМ И ХАМОНОМ (1)

Хрустящий тост с сочным томатом и хамоном.

**7.00€**



### БОКАДИЛЬО С МОЦАРЕЛЛОЙ, ТОМАТОМ И АНЧОУСАМИ (1,4,7)

Тост с нежной моцареллой, свежим томатом и анчоусами.

**8.50€**

#### Дополнительно:

Сыр ..... 2 €  
Лосось ..... 4 €

Помидор ..... 1.5 €  
Курица ..... 3 €



### ОМЛЕТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Подаётся с домашним хлебом.

**8.50€**

### ЯИЧНИЦА (ИЗ 2 ЯИЦ)

Подаётся с домашним хлебом.

**7.00€**



### ШАКШУКА

Подаётся с домашним хлебом.

**8.50€**



#### Дополнительно:

|              |     |               |       |
|--------------|-----|---------------|-------|
| Сыр .....    | 2 € | Помидор ..... | 1.5 € |
| Лосось ..... | 4 € | Курица .....  | 3 €   |

**ОМЛЕТ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ**

Подаётся с домашним хлебом.

**8.50€****ОМЛЕТ С ХАМОНОМ  
И ТОМАТАМИ**

Подаётся с домашним хлебом.

**8.50€****ОМЛЕТ С ВЕТЧИНОЙ,  
ТОМАТАМИ И СЫРОМ (1)**

Подаётся с домашним хлебом.

**9.00€****Дополнительно:**

|              |     |               |       |
|--------------|-----|---------------|-------|
| Сыр .....    | 2 € | Помидор ..... | 1.5 € |
| Лосось ..... | 4 € | Курица .....  | 3 €   |

**КРУАССАН КЛАССИЧЕСКИЙ**

Собственного производства.

**2.00€****КРУАССАН С ЛОСОСЕМ,  
АВОКАДО И КРЕМ-СЫРОМ**

Собственного производства.

**8.50€****Дополнительно:**

|              |     |               |       |
|--------------|-----|---------------|-------|
| Сыр .....    | 2 € | Помидор ..... | 1.5 € |
| Лосось ..... | 4 € | Курица .....  | 3 €   |



## КРУАССАН С NUTELLA

Собственного производства.

**8.00€**

## КРУАССАН С МАСЛОМ И ВАРЕНЬЕМ

Собственного производства.

**7.00€**

### Дополнительно:

|              |     |               |       |
|--------------|-----|---------------|-------|
| Сыр .....    | 2 € | Помидор ..... | 1.5 € |
| Лосось ..... | 4 € | Курица .....  | 3 €   |



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ (1,7)

Хачапури с двойным сыром:  
сыр внутри и сверху.

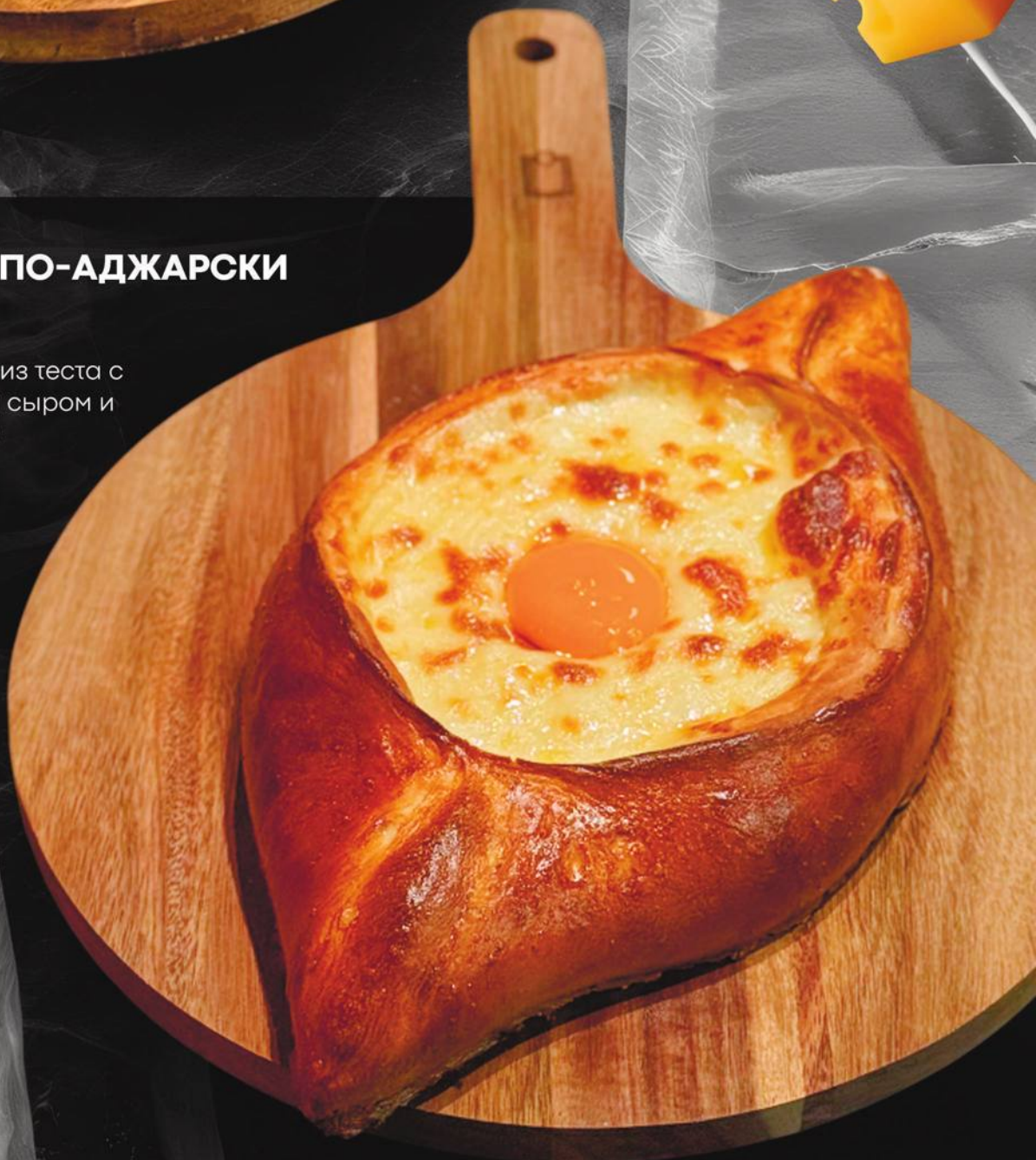
**15.00€**



## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ (1,3,7)

Ручная лодочки из теста с  
расплавленным сыром и  
жёлтком, символ  
грузинского  
гостеприимства

**15.00€**



**ПЕНОВАНИ (1,7)**

Слоеный хачапури с сыром.  
Хрустящее тесто и тягучая  
сырная начинка

**14.00€****ХАЧАПУРИ СО  
ШПИНАТОМ (1,7)**

Слоеное тесто с  
начинкой из шпината,  
зелени и сыра

**15.00€**



## ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С СЫРОМ И КАРТОФЕЛЕМ

(1,7)

Домашний пирог с начинкой  
из картофеля и сыра

**15.00€**

### ФЫДЧИН:

- СО СВИНИНОЙ..... 17.00€  
И ГОВЯДИНОЙ
- С КУРИЦЕЙ И ..... 17.00€  
ГРИБАМИ
- С БАРАНИНОЙ ..... 22.00€

Традиционный осетинский  
пирог с мясом. Ароматный  
и сытный, прямо из печи



**РУЛЕТКИ С СЫРОМ (7)**

Нежные рулетики из баклажанов с кремовым сыром и ароматной зеленью

**9.00€****РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ  
С ОРЕХОВОЙ ПАСТЫ  
(1,4,6)**

Рулетики из баклажанов с грузинской чесночной пастой с грецкими орехами

**10.50€****АССОРТИ СОЛЕНИЙ**

Ассорти из хрустящих огурчиков, помидоров, капусты, маринованных грибов, корейской моркови и других домашних заготовок. Подается охлажденным

**13.00€ (300 г.)**



### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ (4)

Классическая сельдь с отварным картофелем и луком.

**14.50€**

### МЯСНАЯ ДОСКА

Изысканное сочетание нежных и ароматных мясных деликатесов с пикантными акцентами и хрустящими дополнениями

**33.00€** - большая порция

**16.50€** - малая порция



### ПАШТЕТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ (7,12)

Нежный Куриный паштет из печени, с сопровождением соуса с вишни, с тонким балансом сладости и кислинки.

**9.50€**



**ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ (1,4,6)**

Свежий лосось, мелко нарезанный и заправленный соусом из лайма, оливкового и соевого соуса.

**15.00€****ШАМПИНЬОНЫ С (7)  
СЫРОМ И ШПИНАТОМ**

Ароматные грибы, запеченные с нежным сыром и свежим шпинатом.

**8.00€****ЛОБИО**

Сытное блюдо из красной фасоли с ароматом кинзы, чеснока и специй. Подается теплым с луком и грузинскими соленьями. В холодном или теплом виде на выбор

**15.00€**



### САЦИВИ ИЗ ИНДЕЙКИ

Традиционное грузинское блюдо с сочной индейкой в нежном орехово-чесночном соусе с ароматом специй и кориандра. Подается охлажденной

**12.00€**



### АССОРТИ ПХАЛИ

Шпинат, свекла, стручковая фасоль

**8.00€**



### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Композиция из отборных сыров, дополненных орехами, фруктами и соусами, раскрывающими глубину каждого вкуса.

**26.00€ - полная / 13.00€ - половина**



### ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие сезонные овощи и ароматная зелень с фирменным соусом

**11.50€**



**СЫР НАДУГИ (7)  
С ПЕЧЕНЫМИ ПЕРЦАМИ**

Свежий холодный сыр надуги с запеченными перцами и соусом из тархуна

**11.00€**

**ХУМУС ИЗ ЛОБИО  
С АДЖАПСАНДАЛИ**

Нежнейший грузинский хумус с запеченными овощами

**9.00€**



**САЛАТ ТБИЛИСИ (8)**

Сочные овощи и красный лук в ароматной ореховой заправке с грузинскими специями

**9.00€****ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ (3,10)**

Любимый праздничный салат с картофелем, колбасой, огурцами, яйцами и горошком.

**9.00€****СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ (3,4)**

Классический салат из сельди, свеклы, картофеля, моркови и майонеза.

**9.00€**



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ (1,3,4,7) / С КРЕВЕТКАМИ

Куриное филе, салат ромэн, пармезан, хрустящие сухарики и соус Цезарь.

**12.50€**

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ (7)

Свежие огурцы, помидоры, сладкий перец, красный лук, оливки и сыр фета с ароматным оливковым маслом.

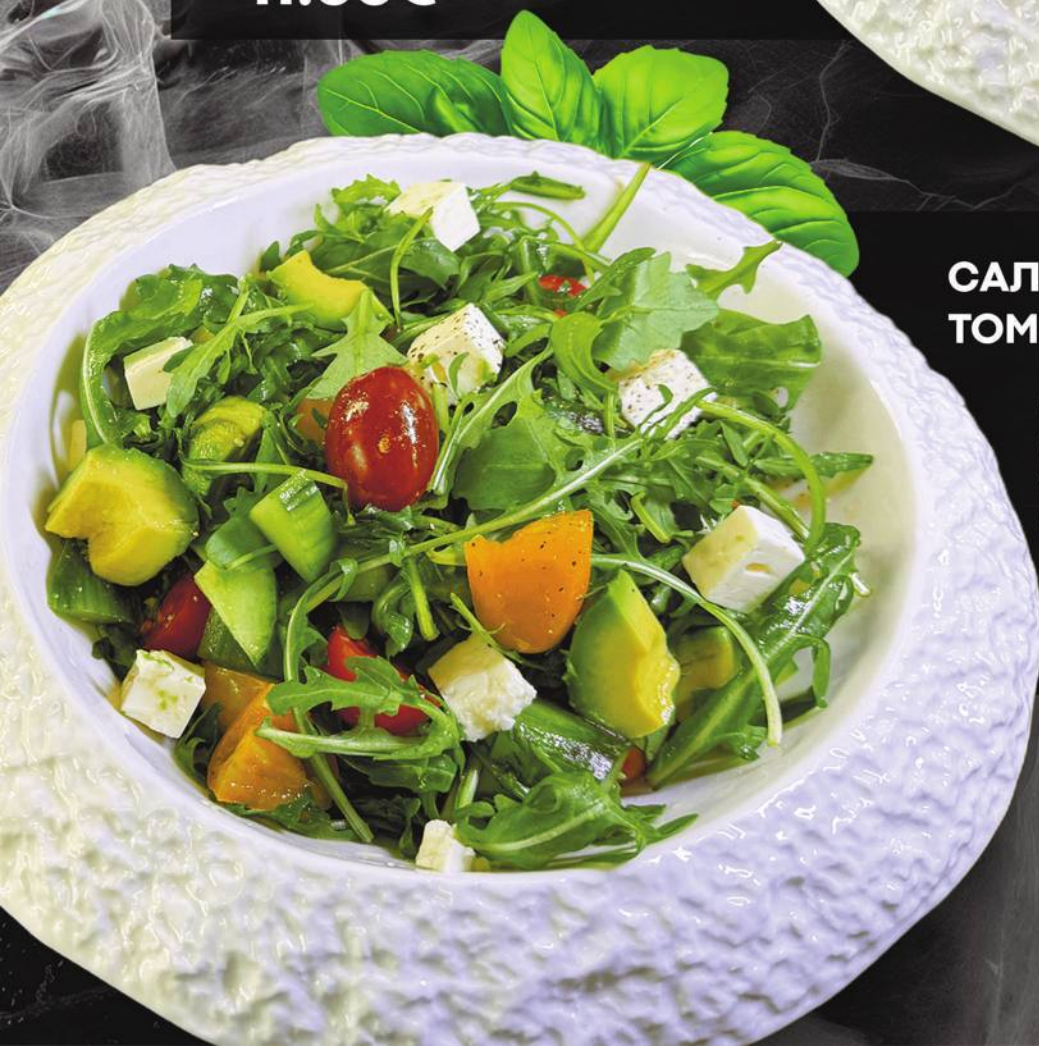
**11.50€**



## САЛАТ С РУККОЛОЙ, ТОМАТАМИ И ФЕТОЙ (7)

Свежая руккола, томаты черри и мягкий сыр фета с оливковым маслом и бальзамическим соусом.

**15.50€**



**САЛАТ ЛЕТНИЙ (7)**

Свежие огурчики, редис и зелень, заправлен домашней сметаной

**8.00€****САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ (8)  
И ГРУШЕЙ**

Нежная куриная печень, жареная до золотистой корочки, подается с миксом салатных листьев, карамелизированной грушей и помидорами черри.

**14.50€****ВИНЕГРЕТ (3,10)**

Традиционный овощной салат из вареной свеклы, картофеля, моркови,

**9.00€**



**САЛАТ С УТКОЙ (1,6)  
И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ**

Нежный салат с печенок уткой,  
фирменным кисло-сладким  
соусом и печеными овощами.

**14.00€**

**САЛАТ С КУРИЦЕЙ (3,8)  
И БАКЛАЖАНАМИ**

Хрустящие баклажаны с куриным  
бедром и с кедровыми орешками

**14.00€**



# ХИНКАЛИ

(минимальная порция 2 шт.)

## МИКС (С ГОВЯДИНОЙ И СВИНИНОЙ) (1)

Классические хинкали с сочной мясной начинкой, приготовленные вручную

1 шт - 2.00€

## С ГОВЯДИНОЙ (1)

Тонкое тесто и ароматное мясо с бульоном. Вкус настоящей Грузии

1 шт - 2.50€

## С БАРАНИНОЙ (1)

Насыщенные, пряные, с мягкой бараниной. Для ценителей традиций

1 шт - 3.00€

## С СЫРОМ (1,7)

Нежная сырная начинка в тонком тесте. Легкий и вкусный вариант классики

1 шт - 2.00€

## С СЫРОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ (1)

Сочная сырная начинка с пикантной томатной ноткой в нежном тесте

1 шт - 2.50€





## ХАРЧО ПО-ГРУЗИНСКИ (1,8)

Традиционный грузинский суп с говядиной, рисом, специями и зеленью.

**12.50€**

## БОЗБАШ ПО-ГРУЗИНСКИ

Густой суп из баранины с нут, томатами и зеленью, приготовленный по традиционному грузинскому рецепту.

**12.50€**





### ШУРПА

Ароматный наваристый суп с мясом и овощами по традиционному рецепту.

**12.50€**



### ТЫКВЕННЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

Бархатный крем-суп из тыквы с тигровыми креветками и тыквенными семенами, с легким ароматом копчения

**12.50€**



### ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП (7)

Нежный сливочный суп из ароматных шампиньонов с легким вкусом сливочного масла.

**9.50€**

**КУРИНЫЙ СУП**

(1,3)

Прозрачный куриный бульон с домашней лапшой, свежей зеленью и яйцом.

**9.00€****ОКРОШКА С КУРИЦЕЙ  
(НА ВЫБОР КВАС/КЕФИР)**

(1,3,7)

Традиционная окрошка на кефире или с квасом

**11.00€****БОРЩ**

Традиционный украинский борщ со свёклой, мясом и овощами. Подаётся со сметаной.

**12.50€**

**ЧАШУШУЛИ (12)**

Говядина, тушенная в томатном соусе с чесноком и грузинскими специями.

**11.50€****ЧАХОХБИЛИ (7)**

Традиционное грузинское блюдо из нежной курицы, тушеной в собственном соке.

**11.50€**



## ТУШЕНАЯ БАРАНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Нежное мясо с черносливом и  
луком в насыщенном пряном  
соусе

**22.00€**



## ЧКМЕРУЛИ (7)

Курица, запеченная в сли-  
вочно-чесночном соусе по  
грузинскому рецепту.  
Нежное мясо и насыщенный  
аромат чеснока

**16.00€**





### ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ / КУРИЦЕЙ

Обжаренные кусочки свинины с картофелем, луком, овощами и специями. Традиционное блюдо грузинской кухни

**14.00€**

### ЗАПЕЧЕННЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

Сочное мясо и ароматный картофель под тягучей сырной корочкой. Уютное домашнее блюдо

**12.50€**





## ЦЫПЛЕНОК В ЕЖЕВОМ СОУСЕ

(12)

Нежное мясо цыпленка с оригинальным ягодным соусом из ежевики. Гармония сладости и пикантности

**17.00€**



## ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА

Цыпленок, маринованный в чесноке и смеси грузинских специй.

**14.00€**





**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
С ГРИБАМИ И  
ЗЕЛЕНЬЮ (12)**

Душистый картофель из сковородки,  
соединенный с обжаренными  
лесными грибами.

**12.00€**



**ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С  
БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ**

**(7)**

Ароматный, румяный картофель,  
дополненный нежной брынзой и  
свежей зеленью

**12.00€**



### **КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ**

Обжаренный до золотистой корочки картофель с пряностями, зеленью и грибами

**8.50€**

### **КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (7)**

Нежное домашнее пюре со сливочным маслом

**8.50€**



**ОВОЩИ НА ПАРУ**

Брокколи, цветная капуста, морковь

**8.50€****АДЖАПСАНДАЛИ**

Традиционное Грузинское блюдо из запеченных овощей с грузинскими специями

**9.00€****НОЖКА БАРАНА С (7)  
КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ**

Сочное мясо, обжаренное до золотистой корочки, с домашним картофельным пюре и соусом из трав

**23.00€**

**ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА**

Ароматный хлеб с хрустящей корочкой и мягкой серединкой, запеченный в тандыре по традиционной рецептуре.

**3.00€****КАРЕ ЯГНЕНКА****(1)**

Изысканное каре молодого ягненка из тандыра

**31.00€****РЕБРА ИЗ СВИНИНЫ (1)**

Сочные ребра с хрустящей корочкой

**19.00€**

**КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ**

Румяные, сочные и ароматные, с аппетитной корочкой и насыщенным вкусом.

**14.00€**

**КУРИНЫЙ ШАШЛЫК**

Сочный шашлык приготовленный  
в тандыре

**16.00€****СВИНОЙ ШАШЛЫК**

Сочный шашлык приготовленный  
в тандыре

**16.00€****ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ**

Сочный шашлык приготовленный  
в тандыре

**28.00€****ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

Сочный шашлык приготовленный  
в тандыре

**28.00€**



## СЕМГА НА ГРИЛЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ИКРОЙ.

(4,7)

Сочный стейк из семги, прожаренный на гриле и протушенный в сливках с красной икрой.

**19.00€**

## ХАМСА НА СКОВОРОДЕ (1,4)

Хамса, обжаренная до золотистой корочки. Подается с лимоном и зеленью.

**12.00€**



**ДОРАДА НА ГРИЛЕ (4)**

Свежее дорада, запеченное на углях, с овощами, зеленью и лимоном.

**19.50€****СИБАС НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ НА ПАРУ И С БЕЛЫМ СОУСОМ (4,7)**

Сибас на гриле с овощами на пару, подается с белым соусом

**19.50€**



**ТРЕСКА ИЗ ПЮРЕ (4)  
ИЗ КАРТОФЕЛЯ С  
ЗЕЛЕНЫМ СОУСОМ**

Нежная треска с картофельным пюре с зеленью и пряностями, легкое блюдо с ароматом домашнего уюта.

**18.50€**

**ПИЦЦА ПЕППЕРОНИ (1,7)**

Острая колбаска пепперони,  
тягучий сыр и томатный соус.

**14.00€****ПИЦЦА ЧЕТЫРЕ  
СЫРА (1,7)**

Нежное сочетание  
четырех видов сыра

**14.00€**



40

### ПИЦЦА КАРБОНАРА (1,3,7)

Нежный сливочный соус,  
бекон, яйцо и сыр

**14.00€**



### ПИЦЦА ДОМАШНЯЯ (1,7)

Тонкое тесто, томатный соус  
и тягучий сыр. Классика в  
домашнем исполнении

**15.00€**



**ПАХЛАВА С ГРЕЦКИМ  
ОРЕХОМ** (1,7,8)

Сладкая пахлава с грецкими  
орехами.

**9.00€** (1 шт)



**ПАХЛАВА С  
ФИСТАШКАМИ** (1,7,8)

Традиционная пахлава с  
фисташками и медовым  
сиропом.

**9.00€** (1 шт)



**ЧИЗКЕЙК САН-СЕБАСТЬЯН** (1,3,7)

Баскский чизкейк с карамельной  
корочкой.

**8.00€** (1 шт)

**КОФЕЙНЫЙ МУСС (7)**

Лёгкий мусс с насыщенным вкусом кофе.

**6.00€** (1 шт)

**ПАВЛОВА (3)**

Воздушное безе со свежими ягодами и сливками.

**9.50€** (1 шт)

**КРАСНЫЙ БАРХАТ С МАЛИНОЙ (1,3,7)**

Бисквитный торт с кремом и свежей малиной.

**8.00€** (1 шт)

Three almond tarts are arranged on a white marble plate. Each tart is round with a golden-brown crust, filled with a thick, dark caramel sauce, and topped with several whole almonds and a dusting of gold edible powder.

### ОРЕХОВЫЙ ТАРТ (1,3,7,8)

Хрустящая основа с карамелизированными орехами

**5.50€** (1 шт)

Three raspberry tarts are arranged on a white marble plate. Each tart has a golden-brown crust, a layer of red raspberry jam, and is topped with a swirl of white whipped cream, fresh raspberries, and a small piece of pistachio.

### МАЛИНОВЫЙ ТАРТ (1,3,7,8)

Нежный тарт со свежей малиной и кремом

**5.50€** (1 шт)

A large slice of Armenian cake is served on a white marble plate. The cake has a thick, dark chocolate glaze on top and is composed of many thin, golden-brown layers of honey cake and cream. In the bottom left corner, there is a small cluster of fresh raspberries with green leaves.

### АРМЯНСКАЯ ПТИЧКА

Классический армянский десерт с медовыми лепешками и с кремом на основе сгущенки

**5.50€** (1 шт)



### СЫРНИКИ С ЯГОДАМИ И КАРАМЕЛЬЮ (1,3,7)

Нежные сырники с мягким сыром, свежими ягодами и сладкой карамелью

**10.00€** (1 шт)



### ТИРАМИСУ

Десерт с нежной кремовой текстурой и вкусом кофе.

**8.00€** (1 шт)



### ОРЕШКИ СО СГУЩЁННЫМ МОЛОКОМ (1,3,7)

Традиционные орешки из рассыпчатого песочного теста с нежной начинкой из вареной сгущенки

**8.00€** (5 шт)



## ТРУБОЧКИ С КРЕМОМ

Нежный, хрустящий десерт с воздушным сливочным наполнением

**6.00€** (1 шт)

## ЭКЛЕРЫ КЛАССИЧЕСКИЕ (1,3,7,8)

Десерт с нежным кремом внутри и деликатной глазурью сверху

**5.50€** (1 шт)

**МЕДОВИК (1,3,7)**

Многослойный торт с медовыми лепешками и сливочным кремом

**8.00€** (1 шт)

**НАПОЛЕОН (КЛАССИКА)**  
(1,3,7)

Тесто с нежным заварным кремом

**7.00€** (1 шт)

**МАЛИНОВЫЙ НАПОЛЕОН**

Хрустящие листовые лепешки с нежным заварным кремом и конфи из свежей малины

**7.00€** (1 шт)

|                                                         |       |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Coca-Cola (0,33) .....                                  | 3 €   |
| Coca-Cola Zero (0,33) .....                             | 3 €   |
| Fanta (0,33) .....                                      | 3 €   |
| Sprite (0,33) .....                                     | 3 €   |
| Nestea Лимон (0,33) .....                               | 3 €   |
| Aquarius (0,33) .....                                   | 3 €   |
| Aquarius апельсин (0,33) .....                          | 3 €   |
| Тоник (0,33) .....                                      | 3 €   |
| Вода (0,5) .....                                        | 2,9 € |
| Вода (1 л) .....                                        | 5 €   |
| San Pellegrino (0,25) .....                             | 2,5 € |
| San Pellegrino (0,5) .....                              | 5 €   |
| Borjomi .....                                           | 5 €   |
| Лимонад Natakhtari .....                                | 5 €   |
| (Тархун, груша, виноград, фейхоа, барбарис)             |       |
| Сок (0,2) .....                                         | 3 €   |
| (Апельсиновый, персиковый, манго, ананасовый, томатный) |       |

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

### Кофе:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Эспрессо .....            | 2 €   |
| Американо .....           | 2 €   |
| Кортадо .....             | 2,5 € |
| Кофе с молоком .....      | 3 €   |
| Капучино .....            | 3,5 € |
| Лате .....                | 3,5 € |
| Carajillo с Baileys ..... | 5 €   |
| Carajillo с бренди .....  | 5 €   |

### Чай:

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Зеленый чай (300 мл) .....          | 3 € |
| Черный чай Earl Grey (300 мл) ..... | 3 € |
| Домашний чайник (700 мл) .....      | 8 € |

### Травяные настои:

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Ромашка (300 мл) .....               | 3 € |
| Мята и полевой чабрец (300 мл) ..... | 3 € |

## Алкоголь (шоты 50 мл)

### Водка:

|                  |     |
|------------------|-----|
| Absolut .....    | 5 € |
| Grey Goose ..... | 8 € |
| Belvedere .....  | 8 € |
| Beluga .....     | 8 € |

### Виски:

|                    |      |
|--------------------|------|
| Jameson .....      | 6 €  |
| Jack Daniels ..... | 6 €  |
| Black Label .....  | 7 €  |
| Chivas Regal ..... | 7 €  |
| Macallan 12 .....  | 10 € |
| Hibiki .....       | 15 € |

### Джин:

|                       |     |
|-----------------------|-----|
| Beefeater .....       | 6 € |
| Bombay Sapphire ..... | 6 € |
| Martin Miller's ..... | 8 € |

### Ром:

|                |     |
|----------------|-----|
| Havana 3 ..... | 5 € |
| Barceló .....  | 5 € |

### Белый ром:

|               |     |
|---------------|-----|
| Bacardi ..... | 5 € |
|---------------|-----|

### Текила:

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Jose Cuervo Silver .....   | 5 € |
| Jose Cuervo Reposado ..... | 5 € |

### Дижестивы:

|                    |     |
|--------------------|-----|
| St-Germain .....   | 9 € |
| Jägermeister ..... | 5 € |
| Cointreau .....    | 6 € |
| Baileys .....      | 5 € |

### Чача:

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Chacha Silver ..... | 6 € |
| Chacha Gold .....   | 6 € |

## Пиво разливное

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Estrella (0,3) ..... | 3,5 € |
| Estrella (0,5) ..... | 5 €   |
| Erdinger (0,3) ..... | 3,5 € |
| Erdinger (0,5) ..... | 5 €   |

## Пиво бутылочное:

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Estrella 0,0 .....         | 3,5 € |
| Estrella без глютена ..... | 3,5 € |
| 1906 .....                 | 3,5 € |
| Radler .....               | 3,5 € |
| Rivera .....               | 4 €   |



# VINOS GEORGIANOS

## VINOS BLANCOS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Tsinandali</b>       | 25 / 5 |
| (Old Kakheti)           |        |
| <b>Tsolikauri</b>       | 25 / 5 |
| (Old Kakheti)           |        |
| <b>Tvishi</b>           | 25 / 5 |
| (Old Kakheti)           |        |
| <b>Valle de Alazani</b> | 25 / 5 |
| (Old Kakheti)           |        |
| <b>Kisi</b>             | 25 / 5 |
| (GRW)                   |        |
| <b>Kisi Qvevri</b>      | 30 / 6 |
| (GRW)                   |        |
| <b>Khikhvi Qvevri</b>   | 30 / 6 |
| (GRW)                   |        |
| <b>Saguramo</b>         | 40     |
| (Guramishvili Marani)   |        |
| <b>Saguramo Buza</b>    | 35     |
| (Guramishvili Marani)   |        |

## BURBUJAS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Old Kakheti Brut</b> | 25 / 5 |
|-------------------------|--------|

## VINOS TINTOS

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| <b>Saperavi</b>         | 25 / 4 |
| (Old Kakheti)           |        |
| <b>Saperavi</b>         | 30 / 6 |
| (GRW)                   |        |
| <b>Mukuzani</b>         | 25 / 5 |
| (GRW)                   |        |
| <b>Kindzmarauli</b>     | 30 / 6 |
| (GRW)                   |        |
| <b>Valle de Alazani</b> | 25 / 5 |
| (Old Kakheti))          |        |
| <b>Khvanchkara</b>      | 35 / 7 |
| (GRW)                   |        |

## VINOS ROSADOS

|                        |        |
|------------------------|--------|
| <b>Saperavi Rosado</b> | 25 / 5 |
| (Old Kakheti)          |        |
| <b>Saperavi Rosado</b> | 25 / 5 |
| (GRW)                  |        |



# VINOS ESPAÑOLES

## VINOS BLANCOS

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| <b>Esencia 27</b>         | 18 / 4,5 |
| (Meoriga)                 |          |
| <b>Musgo</b>              | 18 / 4,5 |
| (Rueda)                   |          |
| <b>Marqués de Riscal</b>  | 23 / 5   |
| (Rioja)                   |          |
| <b>Terras Gauda</b>       | 26 / 6   |
| (El Albariño)             |          |
| <b>Aeronauta</b>          | 30 / 6,5 |
| (Godello D.O. Valdeorras) |          |

## BURBUJAS

|                           |          |
|---------------------------|----------|
| <b>Medosa Cava</b>        | 28 / 4,5 |
| <b>Alegría Cava</b>       | 25 / 6   |
| <b>Moët &amp; Chandon</b> | 90       |
| <b>Dom Pérignon</b>       | 450      |
| <b>Laurent-Perrier</b>    | 90       |

## VINOS TINTOS

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| <b>Mal Pastor</b>           | 18 / 4,5 |
| (Rioja)                     |          |
| <b>Monteabellon</b>         | 18 / 4,5 |
| (Ribera del Duero)          |          |
| <b>Les Alcusses</b>         | 23 / 5   |
| (València)                  |          |
| <b>Venta del Puerto</b>     | 23 / 5   |
| (Valencia)                  |          |
| <b>Sierra Cantabria</b>     | 25 / 6   |
| (Rioja)                     |          |
| <b>Secreto</b>              | 30       |
| (Ribera del Duero)          |          |
| <b>Marqués de Riscal XR</b> | 32       |
| (Rioja)                     |          |
| <b>Bosque de Matasnos</b>   | 49       |
| (Ribera del Duero)          |          |

# КОКТЕЛИ

**Whiskey Sour ..... 10 €**

Классический коктейль на основе виски с лимонным соком и сахарным сиропом. Идеальный баланс кислинки и мягкой сладости.

**Tequila Sour ..... 10 €**

Освежающий коктейль с текилой, грейпфрутовым соком и сиропом. Яркий вкус с характерной агавовой ноткой.

**Clover Club ..... 10 €**

Изысканный коктейль с джином, малиной и лимонным соком. Нежный, фруктовый и с лёгкой кисло-сладкой ноткой.

**Divorced Papers ..... 10 €**

Авторский коктейль с насыщенным вкусом маракуи, ноткой лимона и выразительным характером джина. Идеален для ценителей необычных и немного тропических сочетаний.

**Cosmopolitan ..... 10 €**

Элегантный коктейль на основе водки с клюквенным соком и лаймом. Легкий, свежий и легкой кислинкой.

**Piña Colada ..... 10 €**

Тропический коктейль с ромом, ананасовым соком и кокосовым кремом. Сладкий и сливочный вкус отдыха.

**Melon Kiss ..... 10 €**

Фруктовый коктейль с нотами, легкий и освежающий, идеально подходит для теплого вечера.

**Aperol Spritz ..... 10 €**

Легкий итальянский аперитив с Aperol и игристым вином. Горьковато-сладкий и очень освежающий.

**Negroni St-Germain ..... 10 €**

Изысканная вариация классического негрона с цветочными нотами ликера St-Germain. Ароматный и сбалансированный.

**Negroni Sour ..... 10 €**

Необычная версия негрони с добавлением цитрусовой кислинки. Яркий, насыщенный и гармоничный.

**Классика****Gin Tonic ..... 8 €**

Освежающий коктейль из джина и тоники с легкой горчинкой.

**Cuba Libre ..... 8 €**

Ром с кругом и лаймом. Простой и популярный коктейль с насыщенным вкусом.

# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| <b>Мини хинкали</b> (6 шт. на выбор) .....    | <b>6 €</b>   |
| <b>Пельмени</b> (10 шт.) .....                | <b>9 €</b>   |
| <b>Вареники с картошкой</b> .....             | <b>7 €</b>   |
| <b>Паста с сыром</b> .....                    | <b>9 €</b>   |
| <b>Паста карбонара</b> .....                  | <b>11 €</b>  |
| <b>Паста болоньезе</b> .....                  | <b>11 €</b>  |
| <b>Курячий бульон</b> .....                   | <b>6 €</b>   |
| <b>Сосиски куриные</b> (1 шт.) .....          | <b>3,5 €</b> |
| <b>Паровые куриные котлетки</b> (2 шт.) ..... | <b>7 €</b>   |
| <b>Куриный шашлык</b> .....                   | <b>7 €</b>   |
| <b>Овощи на пару</b> .....                    | <b>8,5 €</b> |
| <b>Овощи гриль</b> .....                      | <b>6 €</b>   |
| <b>Свежие овощи</b> (огурцы, помидоры) .....  | <b>6 €</b>   |
| <b>Пюре</b> .....                             | <b>5 €</b>   |
| <b>Гречка</b> .....                           | <b>5 €</b>   |
| <b>Рис</b> .....                              | <b>5 €</b>   |
| <b>Сырники</b> .....                          | <b>10 €</b>  |
| <b>Блинчики сладкие</b> .....                 | <b>6 €</b>   |