

МЕНЮ



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ!



-20%

СКИДКА НА ВСЁ МЕНЮ

11:00 — 16:00

ПОНЕДЕЛЬНИК - ПЯТНИЦА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD SNAKS

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ЗЕЛЕНЬЮ. | 230 ₴_{GR} | 360 P
GEORGIAN SALAD WITH VEGETABLES AND GREENS

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ. | 260 ₴_{GR} | 370 P
GEORGIAN SALAD WITH VEGETABLES AND WALNUTS

АЧЕЧИЛИ. | 160 ₴_{GR} | 350 P
ACHECHILI

АДЖАПСАНДАЛ
ADZHAPSANDAL



| 240 ₴_{GR} | 390 P

САЛАТ «МЕРЦХАЛО»
«MARCHELO» SALAD



| 340 ₴_{GR} | 510 P

САЦИВИ С КУРИЦЕЙ. | 200 ₴_{GR} | 440 P
«SATSZIVI» WITH CHICKEN

САЛАТ «ЧОРОХИ» С ТЕЛЯТИНОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ | 200 ₴_{GR} | 460 P
SALAD «CHOROKHI» WITH VEAL AND WALNUTS

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ИМЕРЕТИНСКОГО
СЫРА С СОУСОМ ПЕСТО. | 180 ₴_{GR} | 380 P

TOMATO SALAD WITH IMERETI
CHEESE AND PESTO SAUCE

СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ. | 110 ₴_{GR} | 360 P
SALTED SALMON

ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ. | 160 ₴_{GR} | 390 P
BOILED BEEF TONGUE WITH HORSERADISH

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ
ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА МАНГАЛЕ. | 200 ₴_{GR} | 350 P
HERRIN WITH POTATOES COOKED ON THE GRILL

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ
С КОЗЬИМ СЫРОМ

BEEF SALAD WITH
GOAT CHEESE
| 250 ₴_{GR} | 440 P



ОЛИВЬЕ
OLIVIER SALAD
| 200 ₴_{GR} | 290 P



САЛАТ С ФАСОЛЬЮ, КУРИНЫМ
ФИЛЕ И ГРИБАМИ

SALAD WITH BEANS, CHICKEN
AND MUSHROOMS

| 330 ₴_{GR} | 430 P



САЛАТ
«ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА»
С КУРИНЫМ ФИЛЕ
«GRAPE-VINE» SALAD WITH
CHICKEN FILLET AND WALNUTS

| 210 ₴_{GR} | 490 P



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ. . | 180 ₴_{GR} | 380 P
ROLLS OFF EGGPLANT WITH WALNUTS

РУЛЕТКИ ИЗ СУЛУГУНИ С ЗЕЛЕНЬЮ
И ГРЕНКАМИ С КУРИНЫМ ФИЛЕ | 180 ₴_{GR} | 360 P
ROLLS OF CHEESE «SULUGUNI» WITH
GREENS AND WITH CHICKEN FILLET

ОВОЩНОЙ БУКЕТ. | 400 ₴_{GR} | 690 P
ASSORTED VEGETABLES

КАРПАЧЧО ИЗ ПОМИДОР
С РУККОЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ. | 240 ₴_{GR} | 530 P
CARPACCIO OF TOMATOES WITH ARUGULA AND SHRIMPS

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ | 210 ₴_{GR} | 480 P
WARM SALAD WITH CHICKEN KEBAB, LETTUCE AND TOMATOES

САЛАТ «БЮРГЕРСКИЙ» | 240 ₴_{GR} | 380 P
SALAD BURGER

ПХАЛИ PKHALI

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА. | 150 GR | 350 P
PKHALI OF SPINACH AND WALNUTS

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ. | 150 GR | 350 P
PKHALI OF BEETROOT AND WALNUTS

ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ. . | 150 GR | 350 P
PKHALI OF GREEN BEANS AND WALNUTS

ПХАЛИ АССОРТИ. | 320 GR | 590 P
PKHALI ASSORTED



СОЛЕНЬЯ PICKLES

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ. . . | 160 GR | 190 P
GURIAN CABBAGE

КАПУСТА КВАШЕНАЯ. . . . | 150 GR | 170 P
LEEK

ЧЕРЕМША | 100 GR | 170 P
LEEK

ДЖОНДЖОЛИ | 150 GR | 260 P
JOHNJOLI

ОГУРЦЫ БОЧКОВЫЕ. . . . | 100 GR | 180 P
CUCUMBERS PICKLED

СОЛЕНЬЯ БОЧКОВЫЕ. . . . | 350 GR | 410 P
PICKLED VEGETABLES



ЖАРЕНый «СУЛУГУНИ»
С ПОМИДОРАМИ НА КЕЦИ
CHEESE «SULUGUNI» FRIED
ON A CLAY PAN WITH TOMATOES



| 190 GR | 390 P

СЫРЫ CHEESE

СЫР «СУЛУГУНИ» | 150 GR | 330 P
CHEESE «SULUGUNI»

СЫР «ИМЕРЕТИНСКИЙ» | 150 GR | 320 P
CHEESE «IMERETINSKY»

СЫР «ЧЕЧИЛ». | 150 GR | 360 P
CHEESE «CHECHIL»

«СУЛУГУНИ» ЖАРЕНый НА КЕЦИ. . . . | 160 GR | 360 P
CHEESE «SULUGUNI» FRIED ON A CLAY PAN

СЫРНОЕ ПЛАТО (БРИ, ПАРМЕЗАН, ЧЕДДЕР ВЫДЕРЖАННЫЙ). | 200 GR | 690 P
CHEESE PLATTER (BRIE, PARMESAN, CHEDDAR MATURE)



СЫРНОЕ АССОРТИ ПО-ГРУЗИНСКИ
(ИМЕРЕТИНСКИЙ, СУЛУГУНИ,
СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ)
CHEESE PLATTER GEORGIAN STYLE

| 300 GR | 690 P

ПОМИДОРЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ
TOMATOES BAKED WITH
CHEESE AND GARLIC

| 250 GR | 360 P



ХИНКАЛИ KHINKALI

Хинкали из говядины и свинины. | $\frac{шт}{пс}$ | **60 P**
BEEF AND PORK KHINKALI

Хинкали из телятины. . . | $\frac{шт}{пс}$ | **65 P**
VEAL KHINKALI

Хинкали из баранины. . . | $\frac{шт}{пс}$ | **65 P**
LAMB KHINKALI



*МИНИМАЛЬНЫЙ ЗАКАЗ ОТ 3ШТ. ОДНОГО ВИДА

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT SNAKS

КУПАТЫ СВИНЫЕ НА КЕЦИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

IMERETIN PORK SAUSAGES
ON A CLAY PAN

| $\frac{230}{GR}$ GP | **380 P**



ЛОБИО ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

LOBIO IN IMERETIN

| $\frac{250}{GR}$ GP | **380 P**



Долма по-авлабарски с мацони. | $\frac{200}{GR}$ GP | **450 P**
AVLABAR DOLMA WITH MATSONI

Телячьи кучмачи на кеци по-мегрельски. | $\frac{250}{GR}$ GP | **390 P**
MEGREL KUCHMACHI ON A CLAY PAN

Аджапсандад под сырной корочкой. | $\frac{270}{GR}$ GP | **450 P**
ADZHAPSANDAL UNDER CHEESE CRUST

ШАПОЧКИ ШАМПИньОНОВ ЗАПЕЧЁННЫЕ С СЫРОМ

CHAMPIGNONS CAPS
BAKED WITH CHEESE

| $\frac{200}{GR}$ GP | **390 P**



«БОРАНО» «BORANO»



| $\frac{250}{GR}$ GP | **320 P**

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ ПО-ГРУЗИНСКИ

CHICKEN LIVER



| $\frac{270}{GR}$ GP | **370 P**

ХАЧАПУРИ KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ. | 500 ₴_{GR} | **480 P**
IMERETINSKYI KHACHAPURI

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ. | 510 ₴_{GR} | **510 P**
MEGRELI KHACHAPURI

КУБДАРИ (ХАЧАПУРИ С МЯСОМ). | 500 ₴_{GR} | **560 P**
KUBDARI (KHACHAPURI WITH MEAT)

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЙ «ПЕНОВАНИ»
TRADITIONAL PUFF PIE WITH
CHEESE «PANOVANI»



| 290 ₴_{GR} | **430 P**

ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ | 500 ₴_{GR} | **450 P**
KHACHAPURI WITH SPINACH

ЛОБИАНИ ПО-АДЖАРСКИ. | 420 ₴_{GR} | **310 P**
LOBIANI ADJARIAN

ЛОБИАНИ - ЛЕПЁШКА С ФАСОЛЬЮ. | 500 ₴_{GR} | **370 P**
LOBIANI BEANS TORTILLA

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ. | 300 ₴_{GR} | **390 P**
«GURIAN-STYLE» PUFF PIE WITH CHEESE AND EGGS

ЛЕПЕШКА ПРИГОТОВЛЕННАЯ В ТАНДЫРЕ. | 120 ₴_{GR} | **50 P**
THE FLATBREAD COOKED IN THE TANDOOR

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ
ADJARIAN KHACHAPURI



| 310 ₴_{GR} | **390 P**

МЧАДИ — КУКУРУЗНАЯ ЛЕПЁШКА
MCHADI CORN TORTILLA

| 130 ₴_{GR} | **110 P**



**ЧВИШДАРИ — КУКУРУЗНАЯ
ЛЕПЕШКА С СЫРОМ СУЛУГУНИ**
CHVISHDARI-CORN TORTILLA WITH
CHEESE «SULUGUNI»

| 140 ₴_{GR} | **160 P**



СУПЫ SOUPS

БОРЩ BORSCH
| 360 ₴_{GR} | **350 P**



БУГЛАМА ИЗ БАРАНИНЫ. | 370 ₴_{GR} | **390 P**
BAGLAMA LAMB SOUP

УХА ИЗ СЁМГИ. | 360 ₴_{GR} | **350 P**
SOUP WITH SALMON

КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ. | 360 ₴_{GR} | **320 P**
SOUP WITH CHICKEN AND NOODLES

ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКЕ ПО-ТБИЛИССКИ. | 350 ₴_{GR} | **340 P**
TBILISI-STYLE DUMPLINGS IN A POT

ХАРЧО. | 370 ₴_{GR} | **380 P**
KHARCHO

ОКРОШКА НА КВАСЕ ИЛИ МАЦОНИ. | 300 ₴_{GR} | **340 P**
OKROSHKA (TRADITIONAL RUSSIAN ICE SOUP)
WITH KVASS OR SOUR MILK

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА HOT MEALS

МАДАМ «БОВАРИ» «MADAME BOVARY»

Телятина, запеченная на картофеле с луком и грибами под сырной шапочкой
Veal with mushrooms and potatoes baked with cheese on ketsi



| 350 GP GR | 580 P

ЧАШУШУЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

VEAL CHASHUSHULI

Тушеная телятина с помидорами, подаётся на кеци
Veal «chashushuli» steamed with vegetables, served on a clay pan



| 280 GP GR | 480 P

ЧАШУШУЛИ ИЗ ГРИБОВ. | 310 GP GR | 350 P

MASHROOM CHASHUSHULI

Тушёные вешенки с луком и специями

Mushrooms «chashushuli» steamed served on a clay pan

ЧАКАПУЛИ ИЗ ЯГНЁНКА. | 300 GP GR | 560 P

LAMB CHAKAPULI

Тушёный ягненок с тархуном, алычой и зеленью. Подаётся в горшочке

Lamb «chakapuli» steamed with estrogen, cherry-plum and greens

ЧАНАХ С БАРАНИНОЙ В ГОРШОЧКЕ. | 420 GP GR | 480 P

POT-BAKED LAMB «CHANAKH»

Тушёная баранина с овощами. Подаётся в горшочке

Pot-baked lamb «chanakh» with vegetables and greens



ФОРЕЛЬ ПО-ТБИЛИССКИ, ЖАРЕНАЯ В ЛАВАШЕ | 250 GP GR | 670 P

«TBILISSI» TROUT, BAKED IN A PITS

СЁМГА С ИКОРНЫМ СОУСОМ. | 150/50 GP GR | 670 P

SALMON WITH RED CAVIAR DRESSING

БАРАБУЛЬКА ЧЕРНОМОРСКАЯ. | 150/50 GP GR | 440 P

BLACK SEA SURMULLET



ОСТРЫЕ

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА | 300 GP GR | 470 P

SPICY LAMB RIBS



| 600 GP GR | 660 P

ЦЫПЛЕНОК ПО-ШКМЕРСКИ

В СЛИВОЧНОМ-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ НА КЕЦИ

SHKMERISKY-STYLE CHICKEN ON A CLAY PAN WITH GARLIC AND CREAMS

Цыпленок жареный в чесночно-сливочном соусе

«Shkmersky» chicken with garlic cream cooked on a clay pan



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА | 450 GP GR | 550 P

CHICKEN TABAC

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ. | 350 GP GR | 430 P

GEORGIAN SOLYANKA

Говядина тушёная с помидорами и соленьями

Georgian solyanka' veal steamed with tomatoes and spices



ОДЖАХУРИ С ТЕЛЯТИНОЙ. | 350 ₾ | 470 P

ODZHAKHURI WITH VEAL

Телятина жареная с картофелем, луком и зеленью. Подается на кеци
Veal «odzhakhuri» with potatoes, onion and greens fried on a clay pan



ОДЖАХУРИ СО СВИНИНОЙ. | 350 ₾ | 430 P

ODZHAKHURI WITH PORK

Свинина жареная с картофелем, луком и зеленью. Подается на кеци
Pork «odzhakhuri» with potatoes and onion fried on a clay pan

ОЛАДЫ ИЗ КУРИЦЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ | 300 ₾ | 480 P

PANCAKES FROM CHICKEN WITH THE MASHED POTATOES

ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ. | 300 ₾ | 430 P

CHICKEN CHAKHOBILI

Тушеная курица с помидорами, чесноком и зеленью. Подается в горшочке
Chicken «chakhobili» steamed with tomatoes, garlic and greens

ТЕЛЯТИНА ПО-ТБИЛИССКИ. | 350 ₾ | 560 P

TBILISSI STYLE VEAL

Телятина запеченная с сыром, картофелем и помидорами. Подается на кеци
Veal baked Tbilissi with potatoes and cheese

ЛОПАТКА ЯГНЁНКА

ПО-ХАРПУХСКИ

С СОЛЕНЬЯМИ. | 1100 ₾ | 1800 P

SHOULDER BLADE LAMB

«KHARPUK» WITH PICKLES



ЗАПЕЧЕННЫЕ

СВИНЫЕ РЕБРА. . . | 500/1000 ₾ | 900/1600 P

BAKED PORK RIBS



СОУСЫ SAUCES

ТКЕМАЛИ. | 50 ₾ | 90 P

TKEMAL, TRADITIONAL PLUM SOUCE

САЦЕБЕЛИ. | 50 ₾ | 90 P

SATSEBELI

АДЖИКА. | 50 ₾ | 90 P

ADZHICA, RED SPICY GRESSING

ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС. | 50 ₾ | 90 P

GARLIC SAUCE

НАРШАРАБ. | 50 ₾ | 90 P

NARSHARAB

СМЕТАНА. | 50 ₾ | 90 P

SOUR CREAM

ПЕСТО ПО-ГРУЗИНСКИ. | 50 ₾ | 90 P

PESTO IN GEORGIAN



БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА УГЛЯХ DISHES COOKED ON COALS

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЁНКА | 170 ГР | 600 Р
SKEWERS OF LAMB

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ МЯКОТИ | 170 ГР | 580 Р
SKEWERS OF VEAL

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ | 170 ГР | 580 Р
PORK KEBAB

ШАШЛЫК ПО-КАРСКИ | 150 ГР | 610 Р
SKEWERS OF LAMB WITH RUMP

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА | 190 ГР | 440 Р
CHICKEN KEBAB

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ | 170 ГР | 440 Р
KEBAB OF CHICKEN

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ | 170 ГР | 480 Р
KEBAB FROM LAMB

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ ПО-ТБИЛИСКИ | 170 ГР | 440 Р
KEBAB FROM PORK



ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КУРДЮКОМ | 200 ГР | 210 Р
KEBAB FROM POTATOES WITH RUMP

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ | 650 ГР | 1720 Р
ASSORTED KEBABS

СТЕЙК ИЗ СЁМГИ | 200 ГР | 680 Р
SALMON STEAK

ДОРАДО DORADO. | 1 ПОР | 690



ГАРНИРЫ SIDE DISHES

ШАШЛЫК ИЗ ПОМИДОРОВ . . . | 120 ГР | 170 Р
TOMATOS KEBAB

ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАН | 100 ГР | 140 Р
EGGPLANT KEBAB

ШАШЛЫК ИЗ ПЕРЦА | 80 ГР | 140 Р
PEPPER PAPRIKA KEBAB

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ | 340 ГР | 390 Р
GRILLED VEGETABLES

ШАМПИНЬОНЫ НА МАНГАЛЕ . | 120 ГР | 180 Р
MUSHROOMS ON THE GRILL

КАРТОФЕЛЬ НА МАНГАЛЕ . . . | 130 ГР | 190 Р
POTATOES ON THE GRILL

ЦУКИНИ НА МАНГАЛЕ | 130 ГР | 190 Р
ZUCCHINI ON THE GRILL



ПЮРЕ | 180 ГР | 180 Р
PUREE

РИС С ОВОЩАМИ | 150 ГР | 150 Р
RICE WITH VEGETABLES

РИС «ЖАСМИН» | 150 ГР | 150 Р
«JASMINE» RICE

БРОККОЛИ ОТВАРНАЯ | 150 ГР | 140 Р
BROCCOLI BOILED

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА | 150 ГР | 140 Р
AULIFLOWER

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ | 200 ГР | 240 Р
FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS

ДЕСЕРТЫ DESSERT

- МАЦОНИ.** | 200 ГР | 190 Р
MATSONI (GEORGIAN TRADITIONAL YOGURT)
- МАЦОНИ С МЁДОМ И ОРЕХАМИ.** | 220 ГР | 250 Р
MATSONI WITH NUTS AND HONEY
- ЗАПЕЧЕННОЕ ЯБЛОКО С МЁДОМ И ОРЕХАМИ** | 1 ШТ | 330 Р
BAKED APPLE WITH HONEY AND NUTS
- ПЬЯНАЯ ГРУША.** | 1 ШТ | 340 Р
PEAR IN WINE SAUCE



- ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ
С СОЛЕНЫМ АРАХИСОМ** | 130 ГР | 350 Р
CHOCOLATE CAKE WITH
SALTED PEANUTS

- ГОРЯЧИЙ ВОЗДУШНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ КЕЙК С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО** . . . | 140 ГР | 340 Р
HOT FUDGE CAKE WITH A SCOOP OF ICE CREAM

- ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ.** | 250 ГР | 350 Р
APPLE STRUDEL

- ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ.** | 250 ГР | 360 Р
STRUDEL WITH CHERRIES

- БЛАНМАНЖЕ.** | 150 ГР | 350 Р
STRAWBERRY WITH CREAM JELLY

- ПРОФИТРОЛИ.** | 150 ГР | 190 Р
PROFITEROLES

- ПРОФИТРОЛИ С МОРОЖЕНЫМ** . . | 150 ГР | 230 Р
PROFITEROLES WITH ICE CREAM

- ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.** . | 1 ШТ | 370 Р
CHURCHKHELA WITH WALNUTS

- ФРУКТОВАЯ КОРЗИНА.** | 1500 ГР | 1100 Р
FRUIT BASKET

- ЧЕРНОСЛИВ С ОРЕХАМИ**
PRUNES STUFFED WITH WALNUTS



| 170 ГР | 320 Р

МОРОЖЕНОЕ ICE-CREAM

- ВАНИЛЬНОЕ.** | 1 ШАРИК | 100 Р
VANILLA

- ВАНИЛЬНОЕ С
АПЕЛЬСИНОМ
И ШОКОЛАДОМ.** | 1 ШАРИК | 100 Р
VANILLA WITH ORANGE
AND CHOCOLATE

- ШОКОЛАДНОЕ.** | 1 ШАРИК | 100 Р
WITH CHOCOLATE

- КЛУБНИЧНОЕ.** | 1 ШАРИК | 100 Р
STRAWBERRY

- ФИСТАШКОВОЕ.** | 1 ШАРИК | 100 Р
PISTACHIO

- АБРИКОСОВОЕ** | 1 ШАРИК | 100 Р
APRICOT

СОРБЕТ SORBET

- ГРУША** | 1 ШАРИК | 100 Р
PEAR

- ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО** | 1 ШАРИК | 100 Р
GREEN APPLE

- МАНГО-МАРАКУЙЯ.** | 1 ШАРИК | 100 Р
MANGO-PASSION FRUIT

- ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА** | 1 ШАРИК | 100 Р
BLACK CURRANT



НЕМНОГО ЕВРОПЫ ИЗ ГРУЗИИ

НАШ «ЦЕЗАРЬ» | 250 ^{RP}_{GR} | 440 P
SALAD «CEASER» WITH CHICKEN

«ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ. | 250 ^{гп} _{гр} | 490 P
SALAD «CEASER» WITH SHRIMP

«ЦЕЗАРЬ» С СЕМГОЙ. | 250 ^{ГР}_{GR} | 440 P
SALAD «CEASER» WITH SALMON

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ОЛИВКАМИ И СЛИВОЧНОЙ ФЕТОЙ | 200 ^g _{gr} | 450 P
SALAD FROM FRESH VEGETABLES WITH OLIVES AND FETA COTTAGE CHEESE

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ | 200 ^{RP} _{GR} | 390 P
WARM SALAD WITH CHICKEN LIVER

МАСЛИНЫ | 100 ^г/_г | 170 P
BLACK OLIVES

ОЛИВКИ. | 100 ^{GP} _{GR} | 170 P
GREEN OLIVES





-150%

СКИДКА В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ИМЕНИННИКУ В ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ,
А ТАКЖЕ В ТЕЧЕНИЕ 7-МИ ДНЕЙ ПОСЛЕ ДНЯ РОЖДЕНИЯ.

*Обязательно иметь при себе оригинал Паспорта.



natahtari_maroseika

МЫ РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС
24^Ч

В ПЯТНИЦУ И СУББОТУ

ДАННОЕ МЕНЮ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ. С КОНТРОЛЬНЫМ МЕНЮ ВЫ МОЖЕТЕ ОЗНАКОМИТЬСЯ У АДМИНИСТРАТОРА
THIS MENU IS AN ADVERTISING MATERIAL OF OUR RESTAURANT. APPROVED PRICE LIST SHALL SUBMITTED ON FIRST YOUR REQUEST

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ

