



МЕСТНЫЙ
СЕРВИС
ДОСТАВКИ



**Дарим 500 баллов
за регистрацию
в Поляна Delivery**

**Тратить бонусы можно
сразу и оплатить
ими до 30%
от стоимости заказа**



polyana.delivery



ДОСТУПНО В
Google Play



Загрузите в
App Store

Вернём 5% от суммы заказа баллами



«Дом там, где ждут!» — так говорила моя бабушка. «Где тебя всегда согреют и накормят, где разделят с тобой свежий хлеб и бутылочку лучшего домашнего вина!» Вспоминая её слова, я каждый раз не перестаю удивляться, как мудро звучат столь важные ценности. Когда я впервые приехала в Самару, я была поражена той природой, которая так напомнила мне грузинские горы Тбилиси, окружавшие меня с самого детства. Я сразу почувствовала себя как дома — легко, радостно и душевно. И эта душевность наполняет меня счастьем каждый день при встрече с местными жителями, моими любимыми гостями Дома Нино, которых уже считаю своими добрыми друзьями! Добро пожаловать, мои дорогие! Жду вас каждый день!

P.S. Дорогой гость, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом Вашему Хозяину стола при заказе блюд.

ЖДУ ВАС

Нино С.



ШВЕЙЦАРСКАЯ СЫРОВАРНЯ

swiss
please!

сыр по швейцарским
рецептам
из отборного молока



МЫ В ВК:

**СЫРЫ И ДРУГАЯ ГАСТРОНОМИЯ - В ФИРМЕННЫХ МАГАЗИНАХ
СЫРОВАРНИ SWISS PLEASE ПО АДРЕСАМ:**

ул. Пушкина, 280
Пн-Вс: 11:00 - 21:00

ТЦ "Поток", ул. Ново-Садовая, 181Р
Пн-Вс: 10:00 - 20:00

SWISSPLEASE.RU

Сырный ФЕСТИВАЛЬ

ГАСПАЧО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

холодный суп на томатной основе
со страчателлой, пряными томатами
и свежим огурцом

310 г
390.-



ХИНКАЛИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

с молочным шоколадом
и вишнёвым конфи

90 г
110.-



ХАЧАПУРИ С БУРАТТОЙ

ассорти томатов с базиликом
и пряным маслом, с шариком
холодной бурраты

390 г
430.-



Авторская карта

Завтраки у Нино

Салаты

Холодные закуски

Горячие закуски

Закуски на компанию

Хинкали

Выпечка

Супы

Горячие блюда

Мангал

Соусы

Гарниры

Десерты и варенья

Чай и кофе

Напитки

Коктейльная карта

Вино

Торты от Нино

Таблица калорийности

РАЗРАБОТАНО СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ГОСТЕЙ «ДОМА НИНО»

автор вкуса: Егор Ширяев



[вернуться
к содержанию](#)

Гранатовая маргарита

Фирменный авторский рецепт знаменитой "Маргариты". Крепость напитку придают текила и апельсиновый ликёр. Рекомендую пить охлаждённым из ледяного бокала. Идеально для яркого вечера в душевной компании!

≈20-22 %

750 мл

2700

Цинандали гимлет

С крепким характером! Приготовлен на основе джина. Рекомендую пить охлажденным с большим количеством льда. Также можно подать в ледяном бокале без льда - коктейль будет более крепким и ярким.

≈ 14-16 %

750 мл

2100

Лемонграсс- алоэ

Лёгкий и игристый напиток - во вкусе преобладает баланс сладости лемонграсса и напитка алоэ, с мятным послевкусием...

Идеальное начало вечера!

Рекомендую пить охлажденным с большим содержанием льда.

≈ 10-12 %

750 мл

1900

Милкпанч клубника-грейпфрут

Напиток на основе джина, приготовленный методом "Milk Punch" - в процессе приготовления напиток фильтруется молоком. Яркий и лёгкий вкус клубники с кислинкой грейпфрута.

Рекомендую пить охлажденным с большим куском льда.

≈ 9-11%

750 мл

1800

ЗАВТРАКИ

проведи утро в Грузии с бокалом игристого в подарок

с 9:00 до 12:00
в будни

с 10:00 до 14:00
в выходные

ДРАНИК С ЛОСОСЕМ

и красной икрой. Подаем с отварным яйцом, свежей зеленью, соусом на основе творожного сыра. Украшаем микрозеленью

220 г

550.-

[вернуться
к содержанию](#)



БРИОШЬ С КРЕВЕТКАМИ

и вялеными томатами, с соусом чкмерули и соусом на основе творожного сыра, с яйцом пашот и гуакамоле. Украшаем цветками василька

190 г

440.-

БРИОШЬ С ЛОСОСЕМ

с соусом чкмерули и соусом на основе творожного сыра, с яйцом пашот и гуакамоле. Украшаем цветками василька

180 г

480.-

[вернуться
к содержанию](#)




**ЧИРБУЛИ
С БЕКОНОМ**

240/3 г
370.-

**ЧИРБУЛИ
С СОСИСКОЙ**

280/3 г
395.-

[вернуться
к содержанию](#)



ЗЕЛЕНАЯ ШАКШУКА

Со шпинатом, вешенками, репчатым луком, сыром сулгуни и томатами черри. С соусом чкмерули и ароматными приправами. Подаём с половинкой шоти

350/80 г

410.-

ОМЛЕТ С ЦЫПЛЕНКОМ

С жареными шампиньонами, цветной капустой, плавленным сыром и трюфельным маслом. Подаём с салатом из зелени, огурцов и красного лука

270 г

350.-

[вернуться
к содержанию](#)

ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ

С брынзой, сулугуни, яйцом
и зеленым луком

150 г

160.-

ПЕНОВАНИ СО ШПИНАТОМ И ЦЫПЛЕНКОМ

С грузинскими сырами:
брынзой, сулугуни
и плавленным сыром

140 г

195.-

ПЕНОВАНИ С ВИШНЕЙ И СЫРОМ

160 г

195.-

ПЕНОВАНИ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

135 г

195.-

ГРУЗИНСКИЕ ОЛАДЫ

С заварным кремом,
шоколадным ганашем
и свежими клубникой
и мятой

190 г
310.-

СЫРНИКИ

с вишнёвым конфи и сливочным
соусом. Украшаем цветками
василька

230 г
390.-

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

Завтрак из детства...
Подаём с облепиховым соусом,
посыпаем сахарной пудрой
и украшаем свежей мятой

240 г
395.-

[вернуться
к содержанию](#)

სალათები САЛАТЫ

ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ОТ НИНО

Салат с хрустящим жареным сыром сулугуни, виноградом и томатами черри, салатными листьями и ежевичным соусом

200 г

460.-



[вернуться
к содержанию](#)



САМЫЙ ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ

Овощной салат с томатами, сочными огурцами, красным луком и зеленью. С классической заправкой – кахетинским маслом и с добавлением грецких орехов

270 г
370.-



ТАБУЛЕ С ГРАНАТОМ

Овощной салат на основе свежих томатов, огурцов и кускуса с ароматной заправкой табуле. Посыпаем зернами граната и украшаем зеленью и мятой

280 г
370.-



С ГЕБЖАЛИЕЙ

Салат с тремя видами томатов и грузинским сыром гебжалией, красным луком, ароматной зеленью. Заправляем кахетинским маслом

230 г
310.-



С КОЗЬИМ СЫРОМ

Маринованная в домашнем ткемали свекла с мягким кремом из козьего сыра

250 г
395.-

[вернуться
к содержанию](#)



ЦЕЗАРЬ ПО РЕЦЕПТУ НИНО С ЦЫПЛЕНКОМ

Маринованный в грузинской аджике цыплёнок с салатом Ромэн, томатами, копчёным сулугуни и крутонами. Заправляем соусом Цезарь в грузинском прочтении

240 г

490.-



ЦЕЗАРЬ ПО РЕЦЕПТУ НИНО С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки с салатом Ромэн, томатами, копченым сулугуни и крутонами. Заправляем соусом Цезарь в грузинском прочтении

200 г

590.-



С ТРЕМЯ ТОМАТАМИ И СЫРОМ

Салат с тремя видами томатов,
с мягким имеретинским сыром.
Заправляем кахетинским маслом
и посыпаем грузинской аджикой

200 г
480.-



С ЦЫПЛЁНКОМ НА МАНГАЛЕ

Цыплёнок с шампиньонами,
корнишонами, картофелем пай,
копченым сулугуни и зеленью.
Заправляем фирменным
сливочным соусом

230 г
470.-



БАСТУРМА С БАКЛАЖАНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

Салат с бастурмой, свежими и вялеными
томатами. Подаем с сырным муссом
и баклажановым вареньем.
Заправляем маслом

170 г
520.-

[вернуться
к содержанию](#)

КАХЕТИНСКИЕ ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

Запеченные в травах баклажаны и картофель, кабачки, маринованный сладкий перец, зелень и легкая заправка, рецепт которой без чачи не скажу!

230 г
410.-



САЛАТ С ЛОСОСЕМ И АВОКАДО

Освежающий салат с авокадо, слайсами из огурца, спелыми томатами и малосоленым лососем. Подаем с красным луком и долькой лимона.

230 г
690.-



[вернуться
к содержанию](#)



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Салат из жареных баклажанов со свежими томатами на подушке из сырного мусса. Подаем с гранатовым соусом и красным луком. Заправляем зеленым маслом, украшаем свежей зеленью и зернами граната

260 г

390.-



КАЗБЕК С ШАШЛЫЧКОМ

Салат с шашлыком из свинины, домашними маринованными огурцами, отварным картофелем, красным луком, зеленью и перепелиным яйцом. Заправляем домашним майонезом и грузинской аджикой

250 г

470.-



АЦЕЦИЛИ

Пряный грузинский салат с жареными баклажанами, печеным болгарским перцем и грецким орехом. Подаем с красным луком, свежей зеленью и говяжьей грудинкой. Заправляем томатным соусом. Сверху посыпаем зернами граната

200 г

430.-

ცივი კერძები

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Баклажаны – моя страсть. Могу есть их ежедневно и не понимаю, как они могут надоест. Сочные и нежные, баклажаны – один из главных ингредиентов грузинской кухни.

ბადრიჯნის რულეტი 

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

С начинкой из нежного сливочного сыра с чесноком и вялеными томатами, кинзой и грузинскими специями. Украшаем грецким орехом, зернами граната и кинзой. Подаем с соусом мацони

155/40 г
390.-

[вернуться
к содержанию](#)

ПХАЛИ ИЗ ПЕЧЕНОЙ ТЫКВЫ

С грецкими орехами, острым перцем чили, маринованным болгарским перцем, луком и кинзой

125 г
220.-

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

С грецкими орехами, кинзой, чесноком и луком

125 г
220.-

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

С грецкими орехами, луком, кинзой, чесноком и специями

125 г
290.-

კერძების ასორტი კერძები

ЗАКУСКИ

НА КОМПАНИЮ

ქართული ასორტი 

ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

Три вида пхали, джонджоли, молодой имеретинский сыр, сыр паутинка с мягким надуги, кукурузная лепешка мчади

560 г

850.-

Все холодные овощные закуски объединены общим названием – пхали. Умелая грузинская хозяйка может приготовить пхали и из свекольной ботвы, и из тыквы. Мои любимые – из шпината. Главный же ингредиент в пхали – правильно приготовленная ореховая заправка из самых хороших грецких орехов. Орехи должны быть светлыми, маслянистыми и не горчить. Я всегда покупаю их на рынке у знакомого старичка.

[вернуться
к содержанию](#)

СБОР ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ БАНКЕТОВ ОТ 8 ЧЕЛОВЕК

1 человек

250.-



СЕТ К ЧАЧЕ

Солёное и отварное сало с аджикой, подкопчённая говяжья грудинка, маринованные огурцы, черемша и перец, чеснок и зелёный лук

420 г

890.-



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованные в грузинских специях зелёные томаты, чеснок, джонджоли, черемша, огурцы, перец чили, капуста по-гурийски

480 г

590.-



СВЕЖИЕ ОВОЩИ

Овощи с зеленью и соусом мацони

250/40 г

430.-

[вернуться
к содержанию](#)



СЕТ К ПИВУ

Охотничьи колбаски, сулугуни в беконе, картофельные дольки, наггетсы из цыплёнка и сельдь с луком

535/80 г

990.-

ТАРЕЛКА С МЯСОМ

Буженина в грузинских специях, рулет из цыплёнка с ореховой начинкой, отварное свиное сердце. Подаем с грузинской аджикой и горчицей

330 г

720.-



[вернуться
к содержанию](#)



СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

400/40 г

540.-

ДОМАШНИЕ СЫРЫ

Паутинка с мягким надуги, козий сыр, сулугуни и рамболь с грецким орехом. Подаём с курагой, грецкими орешками и апельсиновым джемом

200/40 г

540.-



ТАРЕЛКА С САЛОМ

Ассорти из отварной и копченой свиной грудинки с зеленым луком и чесноком. Подаем с горчицей

230 г


495.-

[вернуться
к содержанию](#)

ცხელი კერძები

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ახალი კერძი 

ХАЛУМИ

Обжаренный в сухарях сыр халуми.
Подаем с малиновым вареньем,
листьями шпината и томатами черри

165 г

490.-

[вернуться
к содержанию](#)

СУЛУГУНИ ОТ НИНО

Обжаренный в сухарях копчёный и сливочный сыр сулугуни. Подаём с ежевичным соусом

120/40 г

450.-



ЛОБИО

Фасоль, тушеная в томатах со специями и беконом. Подаём с беконом, мчади и маринованным острым перцем

400/80 г

410.-



ТОЛМА С МЯСОМ

Завернутый в виноградные листья фарш из мяса свиной лопатки и говяжьей грудинки с острым грузинским перцем, луком, чесноком, рисом и приправой уцхо-сунели. Подаём с соусом мацони

185 г

395.-



[вернуться к содержанию](#)

ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Запечённые под копчёным и сливочным сулугуни баклажаны с томатами, кабачками и грузинскими травами. Подаем с соусом мацони, сацебели и зеленью

170/60 г

395.-



ЧКМЕРУЛИ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки в сливочно-чесночном соусе чкмерули. Подаем со свежей зеленью, зернами граната и шоти

200/75 г

560.-

[вернуться
к содержанию](#)

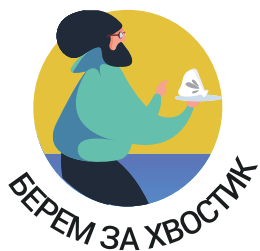
სიხკალი ХИНКАЛИ

Кто ты — горец или городской? Каждый грузин знает отличие горских хинкали от городских. Первые в начинку добавляют чёрный перец, а вторые — зелень.



В Грузии принято заказывать не менее 5 хинкали, а потом запивать их чацей

КАК ЕСТЬ ХИНКАЛИ ПРАВИЛЬНО:



ГОРОДСКИЕ
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ

85.- / 90 г

ГОРСКИЕ
СО СВИНИНОЙ
И ГОВЯДИНОЙ

85.- / 90 г

ГОРОДСКИЕ
С ГОВЯДИНОЙ

95.- / 90 г

ГОРОДСКИЕ
С БАРАНИНОЙ

95.- / 90 г

БАТУМСКИЕ
С КРЕВЕТКОЙ
И СУДАКОМ

130.- / 90 г

С ТРЕМЯ
СЫРАМИ

95.- / 85 г

С ЦЫПЛЕНКОМ

75.- / 90 г

С КАРТОФЕЛЕМ
И БЕКОНОМ

60.- / 90 г

С ВЕШЕНКАМИ
И ШАМПИНЬОНАМИ

100.- / 80 г



Поджарим для вас
любые хинкали +10 р.
к цене. Кроме хинкали
с тремя сырами, их принято
только варить

вернуться
к содержанию

ბამცხვარი

ВЫПЕЧКА

ШОТИ

Национальный грузинский хлеб. Отлично сочетается со всеми грузинскими соусами и пхали

150 г

90.-

МЧАДИ

Традиционная грузинская лепешка из кукурузной муки

70 г

50.-

ХАЧАПУРИ ПО-ОСЕТИНСКИ

Хачапури с имеретинским сыром,
с фаршем из сочной говядины и зеленью

460 г

530.-




ЛОБИАНИ

Горячий пирог с фасолью, сливочным
маслом, кинзой и грузинскими специями.
Визитная карточка народа Рачи

420 г

320.-

[вернуться
к содержанию](#)



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури круглой формы с имеретинским слабосолёным сыром

420 г

450.-



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

С имеретинским сыром внутри и снаружи. Мегрельские женщины - самые хитрые в Грузии. Именно они начали щедро посыпать хачапури сыром сверху и запекать до хрустящей корочки, чтобы мужья их больше любили

460 г

530.-

[вернуться
к содержанию](#)

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Форма этого хачапури повторяет корабли аджарских мореплавателей, а желток символизирует солнце. Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борта и макая их в горячий сыр

350 г

440.-



[вернуться
к содержанию](#)

ЦАРСКИЙ ХАЧАПУРИ

Большой хачапури на компанию.
Запекается в чаше из горного камня,
что придаёт ему особую текстуру и вкус

1050 г

1200.-

[вернуться
к содержанию](#)

КУБДАРИ

Пирог с фаршем из пряной говядины в хрустящем тесте. Национальное блюдо Сванетии

530 г

470.-



ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Сулугуни в тесте, запечённый на шампуре со всех сторон. Горячий, тянущийся сыр и хрустящая корочка - вот такая на вкус настоящая Грузия

270 г

390.-

[вернуться
к содержанию](#)

ПЕНОВАНИ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И ФАСОЛЬЮ

Пеновани из слоеного теста с фасолью, вялеными томатами, черри, кинзой, ароматным чесноком и двумя видами сыра

250 г

430.-



[вернуться
к содержанию](#)

ՏՆՆՈՒՆԻ СУПЫ

ԽԱՐՉՈ

С говяжьей грудинкой, томатами, зеленью, болгарским перцем, сельдереем и рисом

400 г

440.-



КИЗИЛОВАЯ
ВОДКА
АРМЕНИАН
ГАРДЕН

40 мл

210.-

[вернуться
к содержанию](#)

ЩАВЕЛЕВЫЙ СУП С ТЕЛЯТИНОЙ

Наваристый щавелевый суп с говяжьей грудинкой, шпинатом и зеленым луком. Подаем с перепелиным яйцом, кинзой и ароматным чесноком

400 г

440.-



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С КОПЧЕНЫМ СУЛУГУНИ

С плавленым сыром, ароматным чесноком и тыквенными семечками

325 г

390.-

[вернуться
к содержанию](#)



КУРИНЫЙ СУП

Легкий бульон с филе цыпленка,
домашней лапшой, перепелиным
яйцом и морковью

370/20 г

290.-

БОРЩ С ЛЮБОВЬЮ

Наваристый борщ с говядиной
и черносливом по классическому рецепту.
Подаем с домашней сметаной,
петрушкой и чесноком

350/30 г

380.-



[вернуться
к содержанию](#)



СУП МАМЫ ТОМЫ С УТИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

Утиные потрошки, белые грибы,
морковь, домашняя лапша и зелень

360 г
350.-

БОЗБАШ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Ароматный суп с чечевицей,
картофелем и томатным соусом.
Подаем с фрикадельками из баранины.
Сверху украшаем свежей зеленью

390 г
390.-



[вернуться
к содержанию](#)

ცხელი კერძები

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ბატკნის ჩახახი 

ЧАХАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

Рагу из нежной мякоти баранины с картофелем, болгарским перцем, томатами, морковью, луком и острым перцем

450 г

630.-



ГРУШЕВАЯ
ВЫДЕРЖАННАЯ
ЧАЧА
АНАСЕУЛИ

40 мл

290.-

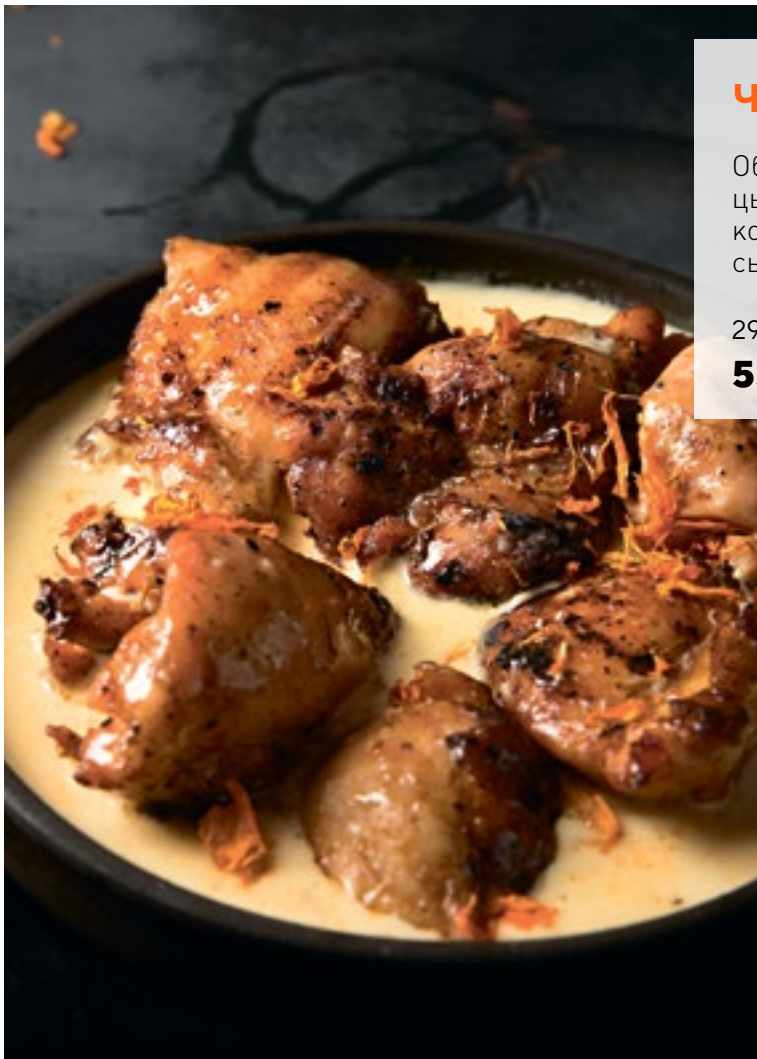


ДОМАШНЯЯ
ЧАЧА

40 мл

170.-

[вернуться
к содержанию](#)



ЧКМЕРУЛИ

Обжариваем сочное филе бедра цыпленка на мангале до хрустящей корочки и запекаем в соусе с плавленным сыром и чесноком

290 г

550.-

ЧАШУШУЛИ ПОД ХЛЕБНОЙ ШАПКОЙ

Нежная говяжья грудинка, томленная в соусе из томатов с грузинскими специями, ароматной зеленью. Запекаем под хлебной шапкой

325/55 г

630.-



ОДЖАХУРИ

Маринуем мякоть свинины, обжариваем с луком, сладким перцем и картофелем и тушим в пряной заправке с уксусом и специями

315 г

495.-

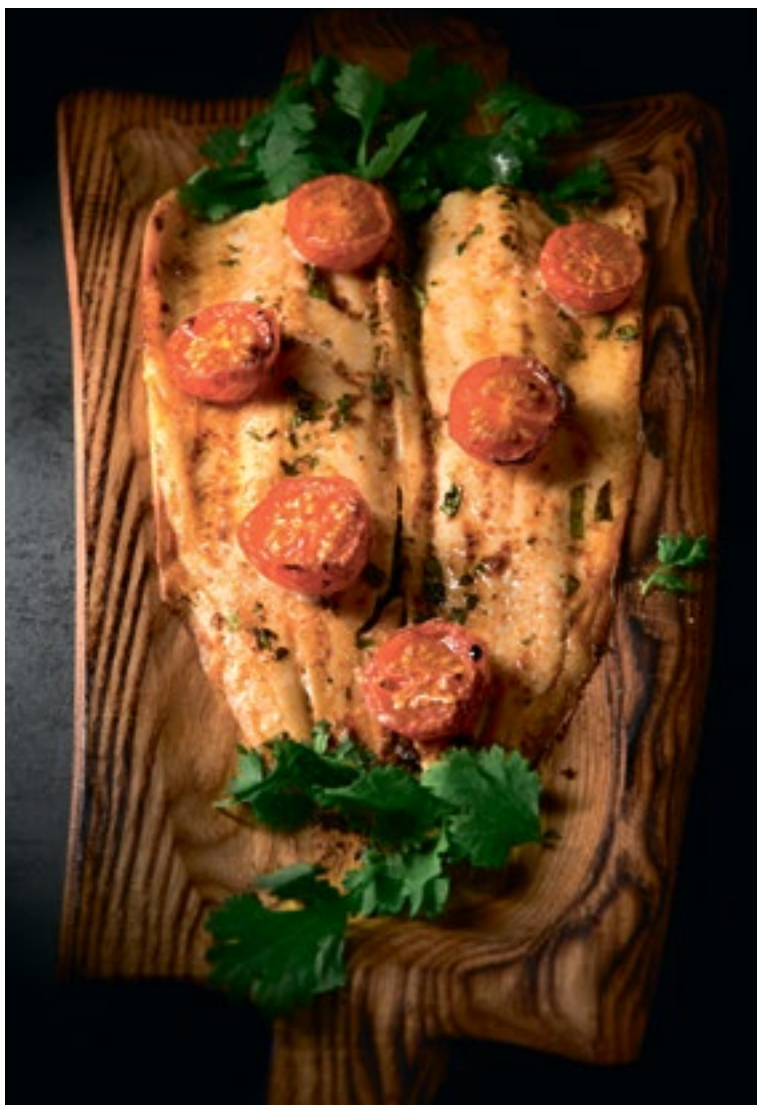
[вернуться
к содержанию](#)



КУЧМАЧИ

Обжариваем печень цыпленка, свиное сердце, говяжий рубец с луком и тушим в соусе на основе уксуса и специй

320 г
390.-



АДЖАРСКАЯ ФОРЕЛЬ

Маринуем речную форель в аджике, грузинских травах и запекаем с томатами черри

220 г
830.-

[вернуться
к содержанию](#)



ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА

Маринованный цыплёнок, обжаренный под прессом до хрустящей корочки. Подаём с соусами сацебели и мацони

480/80 г

850.-

ЧАХОХБИЛИ

Тушим кусочки филе бедра цыпленка в соусе из томатов, сладкого перца, лука, чеснока, зелени и специй

260 г

450.-



[вернуться
к содержанию](#)



СЕМГА НА ГРИЛЕ

Подаем с апельсиновым соусом

130/80/40 г

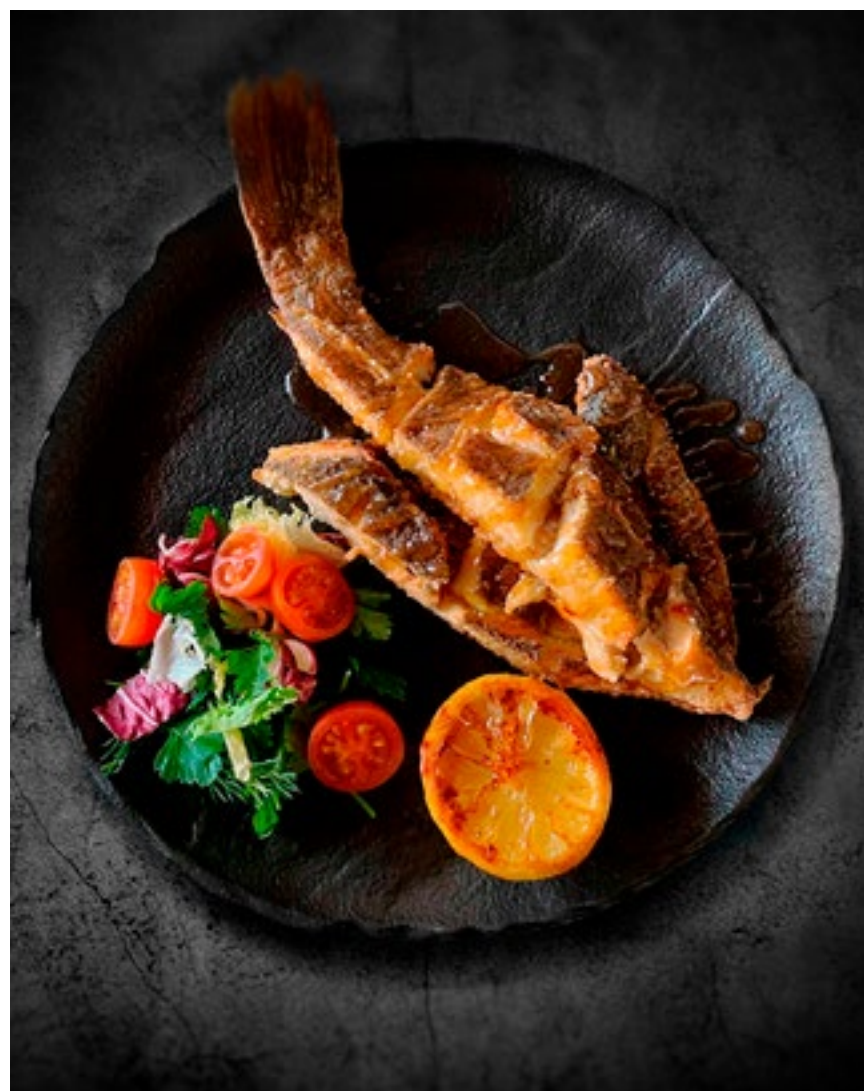
990.-

ЧЕРНОМОРСКАЯ КАМБАЛА

Камбала, запечённая в маринаде из аджики и грузинских специй. Подаём с лимоном на гриле, соусом наршараб и салатом из овощей и зелени

200/70/100г

950.-



[вернуться
к содержанию](#)

ЧАКАПУЛИ С БАРАНИНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ПЕРЦЕМ

Томленая мякоть баранины с тархуном, сливой и кинзой. Подаем с шоти и маринованным зеленым перцем

275/75/25 г

720.-



[вернуться
к содержанию](#)

მწვანო МАНГАЛ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

165/90/40 г

750.-

В древности грузин, не умевших мариновать мясо, сбрасывали со скалы. Так строго они относились к соблюдению рецептуры приготовления своих блюд. Поэтому до нашего времени дожили самые выверенные кулинарные секреты приготовления шашлыков, которые позаимствовал наш шеф-повар!

[вернуться
к содержанию](#)

**ШАШЛЫК
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

180/90/40 г
990.-

**ШАШЛЫК
ИЗ ИНДЕЙКИ**

180/90/40 г
590.-

**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

195/90/40 г
590.-

**ШАШЛЫК
ИЗ ЦЫПЛЕНКА**

200/90/40 г
520.-

КЕБАБ

КЕБАБ ЦЫПЛЕНОК

150/90/40 г

410.-

КЕБАБ СВИНИНА И ГОВЯДИНА

135/90/40 г

470.-

КЕБАБ БАРАНИНА

140/90/40 г

540.-

КЕБАБ ГОВЯДИНА

145/90/40 г

495.-

[вернуться
к содержанию](#)



КОРЕЙКА НА ГРИЛЕ

210/90/40 г

990.-



СЛОЕННЫЙ ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

150/90/40 г

830.-

[вернуться
к содержанию](#)

ПЛАМЕННЫЙ СТЕЙК

Фланк-стейк из молодого бычка с перечно-томатным соусом. Отдельно подаем румяный картофель, маринованные капусту и патиссоны. При подаче обжигаем пряное масло с розмарином.

250/150/40 г

1300.-

Рекомендуем прожарку мидиум



СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КЕЦИ

Стейк из свиной шеи с соусом на основе томленого чеснока и сливок. Отдельно подаем маринованные патиссоны, томаты черри, молодой румяный картофель и шампиньоны, обжаренные с чесноком и грузинскими травами

220/180/60 г

790.-

[вернуться к содержанию](#)

СЕТ ШАШЛЫКОВ

755/1050 г

2900.-



[вернуться
к содержанию](#)

სოუსები

СОУСЫ

Любой соус прекрасен с шоти! Не все знают, что аджика бывает красной и зеленой. Оцените мои фирменные рецепты. В свое время муж полюбил меня в том числе и за секретный рецепт огненной аджики. Моя аджика возбуждает чувства и страсть. Утолять огонь надо чаей, конечно.

ПРЯНОЕ МАСЛО

40 мл
80.-



1. Сладкий гранатовый соус с пряностями
2. Из красного перца, томатов и трав
3. Нежный ореховый соус с пряностями
4. Из зеленой алычи со свежими травами
5. Знаменитый томатный соус со свежими травами
6. Кисло-сладкий соус со специями
7. Из красной сливы с букетом грузинских специй
8. Грузинский домашний йогурт со свежими травами
9. Из зеленого перца и свежих трав

გვერდითი კერძები

ГАРНИРЫ

ЛЮБИМЫЙ ГАРНИР ДЯДИ ГОРЫ

Молодой картофель,
обжаренный на сливочном
масле, с зеленью
и чесноком

210 г

230.-

ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ В БЕЛОМ ВИНЕ

На такой гарнир
и вина не жаль!

220 г

290.-



КАРТОФЕЛЬНЫЙ ШАШЛЫК

Натираем аджикой, оборачиваем тонкой свиной сеткой для сочности и обжариваем на открытом огне, подаем со свежим укропом

285 г

195.-

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ФРИ

Цветная капуста в хрустящем кляре. Подаем с ореховым соусом баже.

150/50 г

270.-

КУКУРУЗА С ПАПРИКОЙ НА ГРИЛЕ

1 шт 100 г

270.-

КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ

Запекаем со сливочным маслом, подаем с соусом мацони и свежей зеленью

250 г

210.-

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Кабачки, баклажаны, перец болгарский, грибы

140 г

280.-



[вернуться к содержанию](#)

დესერტები და მურაბები

ДЕСЕРТЫ И ВАРЕНЬЯ



ნაპოლეონი ალუბლისთან



НАПОЛЕОН С ВИШНЕЙ

Классический слоеный десерт с нежным ванильным кремом, вишневым конфи и грузинским настроением

210 г

410.-

[вернуться
к содержанию](#)

БРАУНИ С МАЛИНОЙ

Брауни с малиновым вареньем, мятой и заварным кремом. Подаем с карамельным ганашем на подушке из грецких орехов. Сверху украшаем малиной

155 г
495.-



ТИРАМИСУ ПО-ТБИЛСКИ

Легкий десерт с кремом тирамису и печеньем, пропитанным вином и гранатовым сиропом. Сверху украшаем сушеной клюквой, посыпаем свекольной пудрой

225 г
450.-

[вернуться
к содержанию](#)



ГРАНАТ

Пирожное на основе мусса на темном шоколаде с начинкой из вишневого конфи и шоколадного бисквита «Муале». Десерт глазирован шоколадной и зеркальной глазурями

150 г

430.-



ЛИМОННЫЙ ПИРОГ

Нежный крем с яркими нотками свежего лимона на хрустящем корже из песочного теста

140 г

350.-



ШУ ПО-ТБИЛИССКИ

С черничным и малиновым кремом, миндальным крамблом и шариком ванильного мороженого

95/85 г

420.-

КАШТАНОВЫЙ МЕДОВИК

Классический торт в грузинском прочтении с каштановым мёдом и черносливом

140/30 г

390.-



[вернуться
к содержанию](#)

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

480 г **590.-**



СОРБЕТ ИЗ ВИНОГРАДА
МОРОЖЕНОЕ ИЗ МАЦОНИ
МОРОЖЕНОЕ С ГРУШЕЙ
МОРОЖЕНОЕ С САПЕРАВИ
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР

50 г
140.-



ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

130 г
390.-

[вернуться
к содержанию](#)



ВАРЕНЬЕ

**ИЗ АБХАЗСКИХ МАНДАРИНОВ,
ВАРЕНЬЕ ИЗ ФЕЙХОА**

100 г

180.-

ИЗ МЕДОВЫХ АБРИКОСОВ

100 г

210.-

[вернуться
к содержанию](#)

ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

Грузинское лакомство
из грецкого ореха
с каштановым медом

150 г

310.-



Фруктовый ЧАЙ

КЛЮКВА-
ГРУША

480 мл
370.-

МАЛИНА-
ГРЕЙПФРУТ

480 мл
370.-

ЕЛОВО-
ЦИТРУСОВЫЙ

475 мл
410.-

ОБЛЕПИХА -
ПЕРСИК

470 мл
410.-

[вернуться
к содержанию](#)

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ

АССАМ, ЭРЛ ГРЕЙ,
КЛУБНИКА С ДЫНЕЙ,
РОЙБУШ ЧИЛИЙСКАЯ
ВИШНЯ

600 мл **270.-**

ГРУЗИНСКИЙ ЧЕРНЫЙ
ТОНИЗИРУЮЩИЙ ЧАЙ,
ГРУЗИНСКИЙ ЧЁРНЫЙ
С ЧАБРЕЦОМ

600 мл **290.-**

ЗЕЛЕНый ЧАЙ

СЕНЧА, МОЛОЧНЫЙ
УЛУН, ЖАСМИН,
С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

600 мл **270.-**

ЖЕНЬШЕНЕВЫЙ УЛУН,
ГРУЗИНСКИЙ
УСПОКАИВАЮЩИЙ ЧАЙ

600 мл **290.-**

КОФЕ

ЭСПРЕССО

30 мл **140.-**

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

50 мл **170.-**

АМЕРИКАНО

150 мл **180.-**

ДВОЙНОЙ АМЕРИКАНО

350 мл **230.-**

КАПУЧИНО

150 мл **210.-**

ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО

350 мл **350.-**

ЛАТТЕ

350 мл **310.-**

РАФ-КОФЕ

350 мл **240.-**

АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАФ

350 мл **240.-**

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

60 мл **170.-**

ФЛЭТ УАЙТ

180 мл **210.-**

ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ

350 мл **370.-**

КАПУЧИНО НА КОКОСОВОМ

150 мл **270.-**

КАКАО

350 мл **190.-**

КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ СО СПЕЦИЯМИ И МОРОЖЕНЫМ

60/50 мл **210.-**

ЛИМОНАДЫ

**ЛЕМОНГРАСС-
ГРЕЙПФРУТ**

200/1000 мл
250/560.-



ТАРХУН

200/1000 мл
250/560.-



**МАЛИНА-
ПЕРСИК**

200/1000 мл
250/560.-



[вернуться
к содержанию](#)

**ОГУРЕЧНЫЙ
МОХИТО**

160 мл
290.-

МОХИТО

160 мл
270.-

**ОГУРЕЧНЫЙ
МОХИТО**

алк.
160 мл
530.-

МОХИТО

алк.
160 мл
520.-

**АНАНАС-
ИМБИРЬ**

200/1000 мл
250/560.-



**АПЕЛЬСИН-
ДЮШЕС**

200/1000 мл
250/560.-

[вернуться
к содержанию](#)

НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

САИРМЕ

с газом/без газа

500 мл **270.-**

ТБАУ

негазированная

500 мл **170.-**

БОРЖОМИ

500 мл **260.-**

ЗАНДУКЕЛИ

груша, саперави, сливки, тархун

500 мл **290.-**

МОРС

ягодный/клюквенный

250 мл **140.-**

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

ФРЕШ

ЯБЛОЧНЫЙ

250 мл **320.-**

ФРЕШ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

250 мл **320.-**

ФРЕШ

МОРКОВНЫЙ

250 мл **270.-**

ФРЕШ

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

250 мл **350.-**

РИЧ КОЛА

330 мл **230.-**

РИЧ КОЛА БЕЗ САХАРА

330 мл **230.-**

РИЧ

ИНДИАН ТОНИК

250 мл **230.-**

РИЧ

БИТТЕР ЛИМОН

250 мл **230.-**

СОК РИЧ

в ассортименте

200 мл **200.-**

на розлив

250 мл **170.-**

БОНААКВА

330 мл **210.-**



Коктейльная КАРТА

ДЖИН-ТОНИК

180 мл

370.-

ЛИМОНЧЕЛЛО ТОНИК

180 мл

410.-

ТОНИК СМОРОДИНА- ЛАВАНДА

180 мл

410.-

БЕЙЗИЛ СМЕШ

95 мл

390.-

[вернуться
к содержанию](#)

ДЛЯ НЕЕ

100 мл
430.-

**МАНГО-АНАНАС-
ГИМЛЕТ**

95 мл
380.-

ЛИЧИ ПАНЧ

130 мл
410.-

**ГРУЗИНСКИЙ
ДАЙКИРИ**

105 мл
390.-

[вернуться
к содержанию](#)

ГАМАРДЖОБА

170 мл
490.-



**ГРУЗИНСКИЙ
ЛОНГ АЙЛЕНД**

190 мл
490.-



**ТБИЛИСИ
НЕГРОНИ**

80 мл
410.-



[вернуться
к содержанию](#)

**СПРИТЦ
ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ**

180 мл
410.-

**АПЕРОЛЬ
СПРИТЦ**

230 мл
580.-

**МАНГО
СПРИТЦ**

180 мл
410.-

НЕГРОНИ

90 мл
430.-

[вернуться
к содержанию](#)

АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ГРАНАТОВАЯ
МАРГАРИТА

750 мл **2700.-**

ЦИНАНДАЛИ
ГИМЛЕТ

750 мл **2100.-**

ЛЕМОНГРАСС-
АЛОЭ

750 мл **1900.-**

МИЛК ПАНЧ
КЛУБНИКА-ГРЕЙПФРУТ

750 мл **1800.-**

КЛОВЕР КЛАБ

110 мл
490.-

ЧЕРНОПЛОДНЫЙ
САУЭР

80 мл
410.-

ВИСКИ САУЭР

85 мл
420.-

[вернуться
к содержанию](#)

НАСТОЙКИ



- | | | |
|------------------------|-------|--------------|
| 1. КУРАГА | 40 мл | 190.- |
| 2. ЛИМОНЧЕЛЛО | 40 мл | 190.- |
| 3. СМОРОДИНА-ЛАВАНДА | 40 мл | 160.- |
| 4. МАНГО | 40 мл | 160.- |
| 5. ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ | 40 мл | 160.- |
| 6. ГРАНАТ-МАНДАРИН | 40 мл | 160.- |
| 7. ПЕРЦОВАЯ | 40 мл | 190.- |
| 8. ЧЕРНОПЛОДНАЯ РЯБИНА | 40 мл | 190.- |

[вернуться
к содержанию](#)

КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

РОМ

БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА

40 мл **280.-**

БАКАРДИ КАРТА НЕГРА

40 мл **280.-**

ОАКХАРТ ОРИДЖИНАЛ

40 мл **260.-**

БИТТЕРЫ И ЛИКЕРЫ

АПЕРИТИВО

40 мл **240.-**

ЕГЕРМЕЙСТЕР

40 мл **340.-**

КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

ОАКХАРТ КОЛА

150 мл **380.-**

ВИСКИ

ДЮАРС 12 ЛЕТ

40 мл **530.-**

ВИЛЬЯМ ЛОУСОН

40 мл **240.-**

КРЕЙГЕЛАХИ

40 мл **700.-**

РОЙАЛ БРАКЛА

40 мл **750.-**

ЕЩЕ НЕМНОГО АЛКОГОЛЯ

КАМИНО РЕАЛ ГОЛД

40 мл **290.-**

БАРРИСТЕР ДРАЙ

40 мл **230.-**

КОНЬЯК

РУЛЛЕ V.S

40 мл **320.-**

РУЛЛЕ V.S.O.P

40 мл **460.-**

АЙВАЗОВСКИЙ 3-ЛЕТНИЙ

40 мл **260.-**

АЙВАЗОВСКИЙ 5-ЛЕТНИЙ

40 мл **280.-**

АСКАНЕЛИ 3-ЛЕТНИЙ

40 мл **260.-**

АСКАНЕЛИ 5-ЛЕТНИЙ

40 мл **290.-**

МАРТИНИ ФИЕРО ТОНИК

200 мл **390.-**

МАРТИНИ ФИЕРО ТОНИК 2+1

600 мл **780.-**

ЧАЧА

ДОМАШНЯЯ ЧАЧА

40 мл**180.-**

ЗОЛОТАЯ АСКАНЕЛИ

40 мл**250.-**

ПЛАТИНОВАЯ АСКАНЕЛИ

40 мл**260.-**

СЛИВОВАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ АНАСЕУЛИ

40 мл**300.-**

ИЗ ХУРМЫ ВЫДЕРЖАННАЯ АНАСЕУЛИ

40 мл**310.-**

ГРУШЕВАЯ ВЫДЕРЖАННАЯ АНАСЕУЛИ

40 мл**320.-**

АСКАНЕЛИ ПРЕМИУМ САПЕРАВИ МУСКАТ

40 мл**350.-**

АСКАНЕЛИ РКАЦИТЕЛИ КВЕВРИ

40 мл**320.-**

ВЕРМУТ

МАРТИНИ БЬЯНКО

40 мл**220.-**

МАРТИ РОССО

40 мл**220.-**

МАРТИНИ ФИЕРО

40 мл**220.-**

ВОДКА

ОРГАНИКА ТРЮФЕЛЬ

40 мл**620.-**

РУССКИЙ СТАНДАРТ ОРИДЖИНАЛ

40 мл**150.-**

РУССКИЙ СТАНДАРТ ПЛАТИНУМ

40 мл**190.-**

АРМЕНИАН ГАРДЕН

кизиловая, тутовая

40 мл**210.-**

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

40 мл**150.-**

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ ГРУША

40 мл**220.-**

ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ СМОРОДИНА

40 мл**220.-**

ОНЕГИН

40 мл**310.-**

ПИВО

ФИРМЕННОЕ ГОГИ

400 мл**230.-**



КРОНЕНБУРГ 1664 BLANC

Освежающее белое пшеничное пиво с фруктовыми нотками и тонким ароматом кориандра. Рожденное во Франции, на родине высокой кухни и элегантного дизайна, это изысканное пиво сделает ваш день особенным и позволит наслаждаться моментом в компании близких друзей

400 мл**280.-**

ЖИГУЛЕВСКОЕ РАЗЛИВНОЕ

400 мл**230.-**



ФОН ВАКАНО

пшеничное, нефильтованное

500 мл**190.-**



ФОН ВАКАНО 1881

500 мл**190.-**



ФОН ВАКАНО ТЕМНОЕ

500 мл**190.-**



ЖИГУЛЕВСКОЕ

500 мл**190.-**



БРУКЛИН ПИЛСНЕР

440 мл**230.-**



НАТАХТАРИ

500 мл**410.-**



БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ГОРЬКОВСКАЯ ИПА 0.0

330 мл**200.-**

КРАСНОЕ ВИНО

ГРУЗИЯ



АХАШЕНИ

АЛАВЕРДИ
полусладкое
Кахетия

350.-
125 мл

1800.-
750 мл



САПЕРАВИ
сухое

Кахетия

350.-
125 мл

1800.-
750 мл



ИДЕАЛЬНО
К ЛОБИО

**КВЕВРИ
САПЕРАВИ
КОНСНО** сухое

Кахетия

450.-
125 мл

2500.-
750 мл



**МУКУЗАНИ
АЛАВЕРДИ**
сухое

Кахетия

350.-
125 мл

1950.-
750 мл



К шашлыку
из барашка

**МАРАНИ
ОДЖАЛЕШИ**
полусладкое

Рача-Лечхуми

3200.-
750 мл



**ХВАНЧКАРА
ШАТО**
полусладкое

Рача

3200.-
750 мл



**АЛАЗАНСКАЯ
ДОЛИНА ШАТО**
полусладкое

Кахетия

330.-
125 мл

1700.-
750 мл



**КИНДЗМАРАУЛИ
ШАТО**
полусладкое

Кахетия

390.-
125 мл

2200.-
750 мл



ИДЕАЛЬНО К ЦЫПЛЕНКУ
ТАПАКА

**ПИРОСМАНИ
АЛАВЕРДИ**
полусухое

Кахетия

350.-
125 мл

1900.-
750 мл



К шашлыку
из барашка

**КВАРЕЛИ
КОНСНО**
сухое

Кахетия

350.-
125 мл

1950.-
750 мл



**ДОМАШНЕЕ
ВИНО ОТ НИНО**

полусладкое

1500.-
750 мл

Как мы говорим:
«НЕ ПЕЙ ОТ ПЕРЕЖИВАНИЙ,
ПЕЙ ОТ РАДОСТИ!»

вернуться
к содержанию

БЕЛОЕ ВИНО

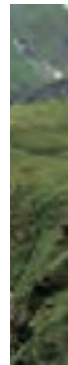
ГРУЗИЯ



ТВИШИ МЕГОБАРИ

полусладкое
Рача-Лечхуми

 **2400.-**
750 мл



Отлично к шашлыкам
из курицы и индейки



ЦИНАНДАЛИ

сухое

 Кахетия

 **350.-** |  **1950.-**
125 мл | 750 мл



МЦВАНЕ КОНЧО

сухое

 Кахетия

 **350.-** |  **1950.-**
125 мл | 750 мл

РЕКОМЕНДУЕМ
К ДЕСЕРТАМ



КИСИ КОНЧО

полусладкое

 Кахетия

 **350.-** |  **1950.-**
125 мл | 750 мл



АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА ШАТО

полусладкое

 Кахетия

 **330.-** |  **1700.-**
125 мл | 750 мл



РКАЦИТЕЛИ

сухое

 Кахетия

 **330.-** |  **1700.-**
125 мл | 750 мл



КВЕВРИ РКАЦИТЕЛИ КОНЧО

сухое

 Кахетия

 **420.-** |  **2350.-**
125 мл | 750 мл



ГУРДЖААНИ АЛАВЕРДИ

сухое

 Кахетия

 **350.-** |  **1900.-**
125 мл | 750 мл

ДОМАШНЕЕ ВИНО ОТ НИНО

полусладкое

КАК МЫ ГОВОРИМ:

«НЕ ПЕЙ ОТ ПЕРЕЖИВАНИЙ, ПЕЙ ОТ РАДОСТИ!»

 **1600.-**
750 мл



вернуться
к содержанию

КРАСНОЕ ВИНО



ЕЖЕВИЧНОЕ ИДЖЕВАН

полусладкое

Армения

350.-
125 мл

1900.-
750 мл



СИЕРЕ РЕБЕЛДЕ

полусухое

Португалия

1600.-
750 мл



ПИНОТАЖ ДИП КРИК ЗАПАДНЫЙ КЕЙП

сухое

ЮАР

350.-
125 мл

1900.-
750 мл



ДЖЕТ ЛАГ РЕЗЕРВА

сухое

Чили

2100.-
750 мл



ГРАНАТ АРАРАТСКАЯ ДОЛИНА

полусладкое

Армения

330.-
125 мл

1700.-
750 мл



КЪЯНТИ КАЗА ДИ РОККО

сухое

Италия

410.-
125 мл

2300.-
750 мл



ВИШНЕВОЕ АЛЕКСАНДРОВАЦ

полусладкое

Сербия

350.-
125 мл

1900.-
750 мл



РИОХА КРИАНСА ВЕГА

сухое

Испания

2800.-
750 мл



ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА СУПЕРИОРЕ РИПАСО

полусухое

Италия

2900.-
750 мл



ВЕСТЕРН СЕЛЛАРС ЗИНФАНДЕЛЬ

полусухое

США

2000.-
750 мл



НЕРО Д'АВОЛА МАЗЕРЕТО ТЕРРЕ СИЧИЛИАНЕ

сухое

Италия

1850.-
750 мл



ГРИЗЗЛИ БИР КАБЕРНЕ

полусухое

Германия

340.-
125

1800.-
750

[вернуться
к содержанию](#)

БЕЛОЕ ВИНО

РОЗОВОЕ ВИНО



АЙВА АРАРАТСКАЯ ДОЛИНА

полусладкое

 Армения

 340.-
125 мл

 1700.-
750 мл



ВАЙНХАУС ШНАЙДЕР РИСЛИНГ

полусухое

 Германия

 2100.-
750 мл



ГРИЗЗЛИ БИР ЗИНФАНДЕЛЬ

полусладкое

 Германия

 350.-
125 мл

 1900.-
750 мл



НЕЛЬСОН ОЛД КОУЧ РОУД

сухое

 Новая Зеландия

 2300.-
750 мл



КАЗАЛЬ МЕНДЕШ ВИНЬО ВЕРДЕ

полусухое

 Португалия

 1800.-
750 мл



РИОХА ВЕГА ГАРНАЧА РОЗЕ

сухое

 Испания

 2100.-
750 мл



ВЕРДЕХО ПАЛЬМИРА

сухое

 Испания

 1900.-
750 мл



ПИНО ГРИДЖИО ТОРРЕ ДЕИ ВЕСКОВИ

сухое

 Италия

 345.-
125 мл

 1850.-
750 мл




РИОХА ВИУРА МОНТЕ КЛАВИХО

сухое

 Испания

 435.-
125 мл

 2450.-
750 мл




ГРЮНЕР ВЕЛЬЛИНЕР КЭФЕР

сухое

 Австрия

 430.-
125

 2400.-
750

ИГРИСТОЕ ВИНО

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ВИНО



МАРТИНИ ПРОСЕККО



сухое

Италия

610.-
125 мл

3600.-
750 мл



МАРТИНИ АСТИ



сладкое

Италия

3600.-
750 мл



БОН ВОЯЖ СОВИЬОН БЛАН

белое, сладкое

Германия

370.-
125 мл

2200.-
750 мл



ЛАМБУСКО РОЗЕ

полусладкое

Италия

1500.-
750 мл



ТОМБАККО САН ТИЦИАНО СПУМАНТЕ ПРОСЕККО

сухое

Италия

2300.-
750 мл



БОН ВОЯЖ КАБЕРНЕ СОВИЬОН

красное, сладкое

Германия

370.-
125 мл

2200.-
750 мл



ЛАМБУСКО БЬЯНКО

полусладкое

Италия

1500.-
750 мл



КАВА МИРАМЭ БРЮТ РОЗЕ

сухое

Испания

2200.-
750 мл



БОН ВОЯЖ ШАРДОНЕ

белое, игристое

Германия

370.-
125 мл

2200.-
750 мл



АСТИ ПЕРЛИНО

полусладкое



Италия

2900.-
750 мл

ДЕСЕРТНОЕ ВИНО И АЙСВАЙН

ICE WINE ЛЕДЯНОЕ ВИНО РИСЛИНГ

990.-
100 мл

ICE WINE ЛЕДЯНОЕ ВИНО САПЕРАВИ

990.-
100 мл

вернуться
к содержанию

ტორტიები ნინოსგან

Торты от Нино

для ваших праздников

Наполеон

1 кг	1.5 кг	2 кг	3 кг
2100.-	3150.-	4200.-	6300.-



по предзаказу

Каштановый медовик

1 кг	1.5 кг	2 кг	3 кг
1800.-	2700.-	3600.-	5400.-



Трага

1 кг	1.5 кг
1800.-	2700.-

2 кг	3 кг
3600.-	5400.-



Пищевая и энергетическая ценность продукции компании Ресторан «Дом Нино»

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
Волжские сезоны												
4	Лещ с гороховой кашей под икорным соусом	0,3150	18	12	12	260	1090	57	39	38	820	3430
5	Милк панч с чачей на копченых яблоках	0,1200	1	1	21	220	920	1,5	1,5	25	260	1110
6	Салат с уткой и яблоками	0,1500	16	3	6	180	750	24	4,5	9	270	1120
7	Сауэр с щавелем	0,1035	0	0,3	12	50	200	0	0,3	12	50	210
8	Спритц малина-свекла	0,1800	0,2	0,3	8,5	80	350	0,3	0,5	16	150	620
9	Страчателла с вяленым виноградом	0,1750	30	10	19	380	1580	52	17	33	660	2760
10	Хачапури с кроликом	0,2400	23	11	22	340	1400	54	26	53	800	3360
11	Хинкали с олениной	0,1000	5	3,5	29	180	750	5	3,5	29	180	750

Выпечка

1	Кубдари	0,5300	21	7	29	330	1400	113	38	156	1770	7390
2	Лобиани	0,5200	8,5	7	36	250	1030	43	36	188	1280	5370
3	Мчади	0,0700	8	29	51	300	1280	5,5	20	35	210	890
4	Пеновани с туршой	0,2500	18	7,5	21	270	1150	44	19	53	690	2880
5	Хачапури на шампуре	0,2700	18	13	28	320	1340	47	35	75	870	3620
6	Хачапури по-аджарски	0,3500	15	13	26	290	1220	53	47	89	1020	4280
7	Хачапури по-имеретински	0,4200	16	12	30	310	1290	65	52	125	1290	5420
8	Хачапури по-мегрельски	0,4600	15	13	26	290	1210	67	61	121	1330	5580
9	Хачапури по-осетински	0,4600	14	11	33	300	1270	65	50	153	1390	5830
10	Царский хачапури	1,0500	16	14	23	290	1220	165	149	246	3060	12820
11	Шоти	0,1500	1	6	46	210	890	1	8,5	69	320	1340

Гарниры

1	Картофель из печи	0,2500	9,5	3	24	190	810	24	7	61	480	2030
2	Картофельный шашлык	0,2850	23	3	27	330	1370	66	8	76	930	3890
3	Кукуруза с паприкой на гриле	0,1000	16	9	41	340	1430	16	9	41	340	1430
4	Любимый гарнир дяди Горы	0,2100	8,5	2	16	150	620	17	4,5	34	310	1300
5	Овощи на мангале	0,1600	6	2,5	5	85	350	9,5	4	8,5	130	560
6	Цветная капуста фри	0,2000	15	4	9	190	780	30	8,5	18	380	1570
7	Шпинат со сливками в белом вине	0,2200	27	3,5	6	280	1180	60	7,5	13	620	2600

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				

Горячие блюда

1	Аджарская форель	0,2710	8	24	1	170	730	22	65	2,5	470	1980
2	Барабулька от Гоги	0,3070	2,5	1	7	55	220	7,5	3	21	160	690
3	Кучмачи	0,3190	23	7	5,5	260	1080	74	22	17	820	3430
4	Оджахури	0,3150	20	6	12	250	1060	64	19	37	800	3330
5	Ставридка	0,3800	4,5	0,5	4	55	240	16	2	14	210	890
6	Цыпленок тапака	0,5600	19	20	1,5	250	1050	104	110	7,5	1410	5890
7	Чакапули с бараниной	0,3740	5	6	16	130	560	19	22	59	500	2090
8	Чанахи из баранины	0,3500	11	6	7	150	620	37	22	25	520	2180
9	Чахохбили	0,2600	15	13	6,5	210	880	39	33	17	550	2290
10	Чашушули	0,3770	19	11	10	260	1080	72	42	39	980	4080
11	Черноморская камбала	0,3700	23	11	12	300	1240	85	40	44	1100	4590
12	Чкмерули	0,2900	22	8	3,5	240	1010	63	23	11	700	2930

Горячие закуски

1	Запеченные баклажаны	0,2320	21	4	5	230	950	49	10	12	530	2210
2	Креветки чкмерули	0,2750	19	11	17	280	1170	51	30	46	770	3210
3	Лобио	0,4800	13	16	25	260	1090	61	75	122	1260	5250
4	Сулугуни от Нино	0,1930	50	11	26	600	2510	97	20	51	1160	4840
5	Толма с мясом	0,1850	14	7	5,5	170	730	25	13	10	320	1350
6	Халуми	0,1650	51	15	47	710	2950	84	25	77	1160	4870

Десерты

1	Брауни с ганашем	0,1550	23	5,5	38	380	1590	36	8,5	58	590	2460
2	Варенье из абхазских мандаринов	0,1300	0,3	0,5	73	300	1240	0,4	1	95	390	1610
3	Варенье из медовых абрикосов	0,1300	0,2	3	60	250	1050	0,2	4	78	330	1370
4	Варенье из Фейхоа	0,1300	0,4	1	75	310	1280	0,5	1	97	400	1670
5	Десерт Гранат	0,1560	17	3,5	25	260	1110	26	5,5	39	410	1730
7	Домашняя пахлава	0,1500	16	11	74	470	1980	24	16	110	710	2980
8	Каштановый медовик	0,1700	19	13	41	350	1450	32	21	69	590	2460
10	Лимонный пирог	0,1050	14	4,5	65	400	1670	14	4,5	68	420	1760
11	Мороженое из мацони	0,0500	15	5,5	16	220	920	7,5	3	8	110	460
12	Мороженое пломбир	0,0500	15	3	21	230	970	7,5	1,5	10	120	480
13	Мороженое с грушей	0,0500	14	5	30	270	1120	7	2,5	15	130	560
14	Мороженое с саперави	0,0500	18	6	21	270	1140	9	3	11	140	570
15	Наполеон с вишней	0,2100	19	3,5	28	300	1260	41	7,5	59	630	2650
17	Сорбет из винограда	0,0500	0,2	0,4	26	110	440	0,1	0,2	13	55	220
18	Тирамису по-тбилиски	0,2250	22	4	27	320	1360	49	9	62	730	3050
20	Фисташковый рулет	0,1300	10	5	41	280	1160	13	6,5	54	360	1500
21	Фруктовая тарелка	0,5400	2	1	12	75	310	11	6	67	390	1650
22	Шу по-тбилиски	0,1810	17	4	31	290	1200	30	7	56	520	2180

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда				Содержание в 1 порц. блюда					

Завтраки

1	Бриошь с креветками	0,1900	23	8,5	11	290	1200	44	17	22	550	2290
2	Бриошь с лососем	0,1800	24	8	12	300	1240	43	14	22	530	2220
3	Грузинские оладьи	0,1900	23	5	31	350	1470	44	9	60	670	2800
4	Драник с лососем	0,2200	21	8,5	15	280	1160	45	18	33	610	2550
5	Запеканка творожная	0,2400	20	9,5	29	340	1400	49	23	69	800	3370
6	Зеленая шакшука	0,4300	13	6	11	190	780	57	25	49	800	3370
7	Каша кукурузная на классическом молоке (г)	0,2550	7	3,5	7,5	100	420	18	9	19	260	1070
8	Каша рисовая на классическом молоке (г)	0,3250	6,5	4,5	20	150	650	22	15	66	500	2100
9	Омлет с цыпленком	0,2700	15	8,5	6	200	820	41	23	16	530	2200
10	Пеновани с ветчиной и сыром (г)	0,1350	27	11	27	390	1650	36	15	37	530	2220
11	Пеновани с вишней и сыром (г)	0,1600	24	7,5	36	390	1610	38	12	58	620	2580
12	Пеновани со шпинатом и цыпленком (г)	0,1400	22	9,5	27	350	1460	31	13	38	490	2050
13	Сырники	0,2300	8	11	14	170	730	19	25	33	400	1670
14	Хачапури по-гурийски (г)	0,1500	13	11	37	310	1300	20	16	55	470	1950
15	Чирбули с беконом(г)	0,2430	13	12	7,5	210	870	30	30	18	510	2120
16	Чирбули с сосиской(г)	0,2830	13	9	6	200	830	36	25	17	560	2350

Окрошка

1	Грузинская окрошка с говядиной на квасе	0,4100	4,5	3,5	5,5	75	320	18	15	22	310	1300
2	Грузинская окрошка с говядиной на мацоне	0,4150	5	5	5	85	360	21	21	22	360	1490
3	Грузинская окрошка с лососем на квасе	0,4100	3	3	6	65	260	12	13	24	260	1070
4	Грузинская окрошка с лососем на мацоне	0,4050	3,5	4	5,5	70	300	14	17	23	290	1200
5	Грузинская окрошка со свиной на квасе	0,4100	2,5	1,5	5,5	50	200	9,5	6,5	22	200	830
6	Грузинская окрошка со свиной на мацоне	0,4150	3	3	5	60	250	12	12	22	240	1020

Мангал

1	Кебаб баранина	0,2700	9,5	9,5	8	160	650	26	25	22	420	1760
2	Кебаб из говядины	0,2750	15	6,5	7,5	180	770	41	18	20	510	2120
3	Кебаб свинина-говядина	0,2650	16	6	7	200	830	43	17	19	520	2190
4	Кебаб цыпленок	0,2800	14	9	8,5	200	830	40	25	24	560	2330
5	Корейка на гриле	0,3500	16	10	4,5	200	850	55	37	16	710	2970
6	Пламенный стейк	0,4400	22	12	6	270	1130	99	52	27	1190	4990
7	Семга на гриле	0,2490	7,5	11	7	140	580	18	27	17	340	1440
8	Сет шашлыков	1,8050	13	7	10	190	790	240	127	187	3390	14190
9	Слоеный шашлык из говядины	0,2800	15	15	7,5	230	950	42	42	21	640	2660
10	Стейк из свинины на кеце	0,4600	24	8	4,5	260	1100	110	36	21	1210	5050

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
11	Шашлык из баранины	0,2950	14	9	6	180	770	40	27	17	540	2260
12	Шашлык из индейки	0,3000	19	11	9,5	250	1040	56	34	29	750	3130
13	Шашлык из свинины	0,3200	22	8	6	250	1050	70	25	19	800	3360
14	Шашлык из телятины	0,3200	16	11	7	210	900	50	35	23	690	2870
15	Шашлык из цыпленка	0,3465	14	12	6	200	820	48	41	20	680	2840

Салаты

1	Казбек с шашлычком	0,2500	16	4,5	5,5	190	780	41	12	14	470	1960
2	Кахетинские овощи на гриле	0,2300	14	3	15	200	820	32	7,5	35	450	1890
3	С козьим сыром и свеклой	0,2500	42	7	12	460	1950	104	18	29	1160	4860
4	С тремя томатами и сыром	0,2000	14	3,5	3	150	650	29	7	5,5	310	1300
5	С цыпленком на мангале	0,2300	19	9,5	4	220	940	43	22	9,5	510	2150
6	Салат ацецили	0,2000	10	8	9,5	160	670	20	16	19	320	1350
7	Салат с бастурмой	0,1700	11	1,5	5	130	530	19	2,5	9	220	900
8	Салат с гевжалией	0,2300	13	3,5	1,5	140	580	30	8	4	320	1320
9	Салат с хрустящими баклажанами	0,2600	26	2,5	10	290	1200	68	6	27	740	3120
10	Салат табуле	0,2800	3	0,5	7	55	230	8	2	19	150	640
11	Самый грузинский салат	0,2500	0,2	1	3	15	70	0,5	2	8	45	180
12	Фирменный салат от нино	0,2100	22	5,5	17	290	1200	46	11	36	600	2530
13	Фреш-салат с лососем	0,2300	10	3,5	4	120	520	24	8,5	8,5	290	1190
14	Цезарь по рецепту нино с креветками	0,2000	25	9,5	4	270	1150	50	19	7,5	550	2300
15	Цезарь по рецепту нино с цыпленком	0,2400	20	9,5	3	230	940	47	23	7,5	540	2260

Соуса

1	Баже 40гр	0,0400	21	5	2,5	220	900	8,5	2	1	85	360
2	Горчица 40гр	0,0400	12	8	3,5	160	650	5	3	1,5	65	260
3	Горчица зернистая 20гр	0,0200	11	8	8,5	160	690	2	1,5	1,5	35	140
4	Ежевичный соус 40гр	0,0400	0,3	1,5	20	85	360	0,1	0,5	8	35	150
5	Зеленая аджика 40гр	0,0400	0,2	2	6,5	35	150	0,1	1	2,5	15	60
6	Зеленый ткемали 40гр	0,0400	3,5	27	8,5	290	1220	1,5	11	3,5	120	490
7	Кетчуп 40гр	0,0400	0,1	0,1	23	95	390	0	0	9	35	160
8	Красная аджика 40гр	0,0400	6,5	2,5	9	110	450	2,5	1	3,5	45	180
9	Красный ткемали 40гр	0,0400	5	40	10	420	1750	2	16	4	170	700
10	Майонез 40гр	0,0400	67	3	2,5	630	2620	27	1	1	250	1050
11	Масло кахетинское 30гр	0,0300	100	0	0	900	3760	30	0	0	270	1130
12	Масло растительное 30гр	0,0300	99	0	0	890	3730	30	0	0	270	1120
13	Масло сливочное 30гр	0,0300	83	0,5	1	750	3130	25	0,2	0,2	220	940
14	Мацони с чесноком 40гр	0,0400	3	3	5	60	240	1	1	2	25	95
15	Мед каштановый 30гр	0,0300	0	80	82	310	1290	0	24	24	95	390
16	Наршараб 40гр	0,0400	46	0,3	34	550	2290	18	0,1	14	220	920
17	Острая аджика 40г	0,0400	0,2	6	21	110	460	0,1	2,5	8,5	45	180
18	Пряное масло 40гр	0,0400	84	1	2,5	770	3230	34	0,4	1	310	1290

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
19	Сацебели 40гр	0,0400	3	1,5	4	50	210	1,5	0,5	1,5	20	85
20	Сметана 40гр	0,0400	20	2,5	3,5	200	850	8	1	1,5	80	340
21	Соус Тар Тар 40гр	0,0500	32	2	3	310	1310	16	1	1,5	160	660
22	Соус к окрошке 40гр	0,0400	17	3	4,5	190	780	7	1,5	2	75	310
23	Соус сметана с зеленью 40гр	0,0400	39	3	4	380	1570	15	1	1,5	150	630
24	Соус Цезарь 40гр	0,0400	54	5	3	510	2120	21	2	1	200	850
25	Соус Чили шрирача 20гр	0,0200	0,5	0,5	39	170	690	0,1	0,1	8	35	140

Супы

1	Борщ с любовью	0,3830	19	8,5	5,5	230	970	74	32	22	880	3700
2	Куриный суп	0,3720	3	7	4	70	290	11	26	14	260	1070
3	Суп бозбаши с фрикадельками	0,3900	6,5	13	26	220	910	25	52	102	840	3530
4	Суп мамы Томи с утиными потрошками	0,3630	5	5	4	80	330	17	18	14	280	1180
5	Тыквенный крем-суп с копченым сулугуни	0,3250	9	3	8	120	520	29	9,5	27	410	1700
6	Харчо	0,4020	12	7	6,5	160	660	47	28	26	640	2670
7	Щавелевый суп	0,4000	17	8	2,5	190	810	67	33	10	770	3240

Сырный фестиваль

1	Гаспаччо со страчателлой	0,3100	8	2,5	6	110	440	25	7	19	330	1370
2	Хачапури с бураттой	0,3500	26	7	23	350	1480	90	24	81	1230	5170
3	Хинкали со страчателлой	0,1000	12	7	38	290	1230	12	7	38	290	1230

Торты целые

1	Торт Каштановый медовик 1 кг	1,0600	16	13	41	320	1340	168	143	432	3390	14200
2	Торт Каштановый медовик 1,5 кг	1,5700	16	14	41	320	1330	246	213	637	4990	20890
3	Торт Каштановый медовик 2 кг	2,0800	16	14	40	320	1330	324	284	842	6590	27580
4	Торт Каштановый медовик 3 кг	3,1000	16	14	40	320	1320	481	425	1251	9790	40950
5	Торт Наполеон 1 кг	1,0000	27	4,5	32	390	1620	271	45	316	3880	16250
6	Торт Наполеон 1,5 кг	1,6470	25	4	28	350	1460	405	65	461	5750	24040
7	Торт Наполеон 2 кг	2,1700	25	4	28	350	1470	540	86	607	7630	31910
8	Торт Наполеон 3 кг	3,1950	25	4	28	360	1490	808	128	896	11360	47550
9	Торт Прага 1 кг	1,0000	10	4,5	38	260	1080	98	47	377	2580	10790
10	Торт Прага 1,5 кг	1,6460	9	4	34	230	980	148	70	559	3840	16080
11	Торт Прага 2 кг	2,1720	9	4,5	34	240	980	197	93	741	5110	21370
12	Торт Прага 3 кг	3,1980	9	4,5	34	240	1000	295	139	1100	7610	31830

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				

Хинкали

1	Жареные Хинкали Батумские с креветками	0,1100	21	7	27	330	1360	23	7,5	29	360	1500
2	Жареные Хинкали Городские с бараниной	0,1100	22	6	21	310	1290	24	7	23	340	1420
3	Жареные Хинкали Городские с говядиной	0,1000	25	6,5	23	340	1420	25	6,5	23	340	1420
4	Жареные Хинкали Городские со свининой и говядиной	0,1100	23	6	21	310	1310	25	6,5	24	340	1440
5	Жареные Хинкали Горские со свининой и говядиной	0,1000	25	6,5	23	350	1450	25	6,5	23	350	1450
6	Жареные Хинкали с вешенками и шампиньонами	0,1000	26	4,5	26	350	1470	26	4,5	26	350	1470
7	Жареные Хинкали с картофелем и беконом	0,1100	21	4,5	28	320	1360	24	5	31	360	1500
8	Жареные Хинкали с цыпленком	0,1000	24	5	23	330	1370	24	5	23	330	1370
9	Хинкали Батумские с креветками и судаком	0,0900	4	8,5	32	200	830	3,5	7,5	29	180	750
10	Хинкали Городские с бараниной	0,0900	5	7,5	26	180	740	4,5	7	23	160	670
11	Хинкали Городские с говядиной	0,0900	5	7	26	180	750	4,5	6,5	23	160	670
12	Хинкали Городские со свининой и говядиной	0,0900	5,5	7	26	180	760	5	6,5	24	160	690
13	Хинкали Горские со свининой и говядиной	0,0900	5,5	7	26	180	770	5	6,5	23	170	690
14	Хинкали с вешенками и шампиньонами	0,0800	7	6	32	210	900	5,5	4,5	26	170	720
15	Хинкали с картофелем и беконом	0,0900	4	5,5	35	200	830	3,5	5	31	180	740
16	Хинкали с тремя сырами	0,0850	13	13	27	270	1130	11	11	23	230	960
17	Хинкали с цыпленком	0,0900	4,5	6	25	160	690	4	5	23	150	620

Холодные закуски

1	Большой сет к чае	0,4272	11	10	4,5	150	640	47	42	20	650	2720
2	Грузинское ассорти	0,5650	14	14	21	250	1040	79	81	120	1400	5860
3	Домашние соленья	0,4800	7	3	9	110	460	34	14	44	530	2210
4	Домашние сыры	0,2400	14	9,5	23	250	1060	33	23	56	610	2540
5	Пхали из печеной тыквы	0,1270	13	3	11	170	730	16	4	15	220	920
6	Пхали из свеклы	0,1270	21	6	11	250	1060	26	8	14	320	1350
7	Пхали из шпината	0,1270	19	6,5	5	220	900	24	8	6,5	270	1150
8	Рулетики из баклажанов	0,1800	8	2,5	5	100	430	15	5	9	190	780
9	Свежие овощи	0,2980	0,5	1,5	4	25	110	1,5	4	12	80	330
10	Сельдь с картофелем	0,4590	13	12	7,5	190	810	59	54	35	890	3730
11	Сет к пиву	0,6330	18	12	6,5	230	970	111	77	42	1460	6110
12	Тарелка с мясом	0,3420	18	13	3	220	940	62	46	9,5	770	3210
13	Тарелка с салом	0,2300	22	19	9	290	1220	51	44	20	670	2800

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				

Допы

1	Абрикос 50гр	0,0500	0	0,5	10	45	180	0	0,4	5	20	90
2	Авокадо 50гр	0,0500	21	2	7,5	220	940	10	1	4	110	470
3	Апельсиновый джем 50гр	0,0500	0,1	0,3	80	320	1340	0	0,2	40	160	670
4	Базилик свеж 10гр	0,0100	0,5	2,5	4,5	35	140	0,1	0,3	0,4	3	15
5	Баклажан 50 гр	0,0500	0,1	1	4,5	25	100	0,1	0,5	2,5	10	50
6	Банан 50гр	0,0500	0,2	1,5	22	95	400	0,1	1	11	50	200
7	Бекон 30гр	0,0300	45	23	2,5	510	2120	14	7	1	150	640
8	Вешенки свеж 50гр	0,0500	0,3	2,5	6,5	40	160	0,2	1,5	3,5	20	80
9	Виноград 50гр	0,0500	0,2	0,5	17	70	300	0,1	0,3	8,5	35	150
10	Говядина 50 гр	0,0500	21	22	0	280	1180	11	11	0	140	590
11	Гранат 30гр	0,0300	0	1	14	60	250	0	0,3	4	20	75
12	Грейпфрут 50гр	0,0494	0,2	0,5	6,5	30	130	0,1	0,3	3	15	65
13	Груша 50гр	0,0494	0,3	0,4	11	50	200	0,1	0,2	5,5	25	100
14	Джон Джоли 50гр	0,0500	1	25	53	320	1350	0,5	13	27	160	670
15	Кабачок 50 гр	0,0500	0,3	0,5	4,5	25	100	0,2	0,3	2,5	10	50
16	Картофельные дольки	0,2500	2	2	19	100	410	4,5	5	47	240	1020
17	Картофельные дольки 200 гр	0,2070	8,5	2,5	26	190	800	18	5,5	53	390	1650
18	Квас 200мл	0,2000	0	0	5,5	30	130	0	0	11	60	250
19	Кинза 10гр	0,0100	0,5	2	2	20	85	0,1	0,2	0,2	2	10
20	Клубника свеж 30гр	0,0300	0,4	1	7,5	35	150	0,1	0,2	2,5	10	45
21	Копченая грудинка 50 гр	0,0500	32	28	1,5	400	1690	16	14	1	200	850
22	Креветки тигровые жареные 40гр	0,0470	16	18	0	210	890	7,5	8,5	0	100	420
23	Крем Наполеон 50 гр	0,0500	21	2,5	23	290	1220	11	1,5	11	150	610
24	Куриное филе 60 гр	0,0910	8,5	20	2	160	690	8	18	1,5	150	620
25	Куриный рулет 80 гр	0,0800	30	35	1	390	1640	24	28	0,5	310	1320
26	Лаваш 50гр	0,0500	1	8	51	240	1020	0,4	4	26	120	510
27	Лук зеленый 20 гр	0,0200	0	1,5	4,5	25	100	0	0,3	1	5	20
28	Лук красный 30 гр	0,0300	0	1,5	9	40	180	0	0,4	2,5	15	55
29	Лук репчатый 30 гр	0,0300	0	1,5	10	45	200	0	0,4	3	15	60
30	Маринованная капуста 50гр	0,0500	0,2	2,5	12	60	260	0,1	1,5	6	30	130
31	Маслины гигант 30гр	0,0300	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
32	Мацони 250 мл	0,2500	3	3	5	60	240	7,5	7	12	150	610
33	Миндальный крамбл 10 гр	0,0100	24	8	45	430	1780	2,5	1	4,5	45	180
34	Молоко сгущеное 40гр	0,0400	8,5	5	56	320	1330	3,5	2	22	130	530
35	Морковь свеж 50гр	0,0500	0,1	1,5	7	35	140	0,1	0,5	3,5	15	70
36	Наггетсы 150 гр	0,1550	16	10	15	230	980	25	16	23	360	1510
37	Огурец маринованный	0,0500	0,2	1	3,5	20	85	0,1	0,5	2	10	40
38	Огурцы свеж 50гр	0,0500	0,1	1	3	15	65	0,1	0,4	1,5	10	30
39	Огурцы соленые 50гр	0,0500	0,2	1	3,5	20	85	0,1	0,5	2	10	40
40	Орех грецкий 30гр	0,0300	65	15	7	680	2830	20	4,5	2	200	850

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
41	Орех фундук 30гр	0,0300	67	16	10	710	2950	20	5	3	210	890
42	Охотничьи колбаски 80 гр	0,0850	29	26	0,5	360	1510	24	22	0,4	310	1280
43	Перец болгарский 50гр	0,0500	0,1	1,5	5,5	25	110	0,1	0,5	2,5	15	55
44	Перец зеленый маринованный 30гр	0,0300	0,1	1,5	5	25	110	0	0,4	1,5	10	30
45	Перец чили маринованный	0,0500	0,1	1,5	5	25	110	0,1	0,5	2,5	15	55
46	Перец чили свеж 20гр	0,0200	0,2	2	9,5	50	200	0	0,4	2	10	40
47	Перечный соус 40 гр	0,0400	1	2	17	85	350	0,4	1	7	35	140
48	Петрушка 10 гр	0,0100	0,4	3,5	7,5	50	200	0	0,4	1	5	20
49	Петрушка 20 гр	0,0200	0,4	3,5	7,5	50	200	0,1	0,5	1,5	10	40
50	Редис 50гр	0,0500	0,1	1	3,5	20	80	0,1	0,5	1,5	10	40
51	Салат Ромейн 20 гр	0,0200	1	2	2,5	30	120	0,2	0,4	0,5	5	25
52	Салат Фризе 20 гр	0,0200	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
53	Сало соленое 50гр	0,0500	0	0,2	1	5	20	0	0,1	0,5	2	10
54	Сельдерей стебель 50гр	0,0500	0,1	1	2	15	55	0,1	0,5	1	5	25
55	Сельдь 50 гр	0,0500	15	20	0	220	910	7,5	10	0	110	460
56	Сельдь красная 50гр	0,0500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
57	Семга с/с 50гр	0,0500	6,5	16	5,5	140	600	3	8	2,5	70	300
58	Соус карамельный 10мл	0,0100	20	1,5	57	420	1750	2	0,2	5,5	40	170
59	Соус Чкмерули 100 гр	0,1000	30	5	8,5	320	1350	30	5	8,5	320	1350
60	Сухарики 10 гр	0,0100	4	7	44	240	1000	0,4	0,5	4,5	25	100
61	Сыр брынза 50гр	0,0500	20	18	0	250	1060	10	9	0	130	530
62	Сыр козий твердый 50гр	0,0500	20	18	0	250	1040	10	9	0	120	520
63	Сыр паутинка с надуги 50гр	0,0500	5	2	1,5	60	250	2,5	1	0,5	30	130
64	Сыр сулугуни 50гр	0,0500	21	18	0	260	1100	11	9	0	130	550
65	Сыр сулугуни копченый 50гр	0,0500	21	18	0	260	1100	11	9	0	130	550
66	Томаты вяленые 50гр	0,0300	17	1,5	1	160	680	5	0,5	0,3	50	200
67	Томаты зеленые маринованные 50гр	0,0500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
68	Томаты Ташкентские свежие 50гр	0,0500	0,3	0,5	3	20	75	0,2	0,4	1,5	10	35
69	Томаты черри 50гр	0,0500	0,1	1	3	15	65	0,1	0,4	1,5	10	30
70	Укроп 10гр	0,0100	0,5	2,5	6,5	40	170	0,1	0,3	0,5	4	15
71	Черемша 50гр	0,0500	2,5	0,1	6,5	35	150	1	0,1	3,5	20	75
72	Черешня 50гр	0,0500	0	1,5	13	55	230	0	0,5	6,5	25	110
73	Чеснок маринованный 50гр	0,0500	0,1	2	9	45	190	0,1	1	4,5	20	95
74	Чеснок свеж 30гр	0,0300	0,5	6,5	30	150	630	0,2	2	9	45	190
75	Шампиньоны свеж 50гр	0,0500	1	4,5	1	30	130	0,5	2	0,5	15	65
76	Шпинат свеж 20гр	0,0200	0	2,5	2,5	20	90	0	0,5	0,5	4	20
77	Яблоко 50гр	0,0500	0,4	0,4	10	45	190	0,2	0,2	5	20	95
78	Яйцо куриное 1шт	0,0400	11	13	0,5	150	630	4,5	5	0,3	60	250
79	Яйцо перепелиное 1шт	0,0100	13	12	0,5	170	700	1,5	1	0,1	15	70

Пищевая и энергетическая ценность продукции компании Ресторан «Дом Нино»

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	кДж	Жиры, г.	Белки, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал.	кДж
			Содержание в 100 г. блюда						Содержание в 1 порц. блюда			
1	MARTINI & Tonic Fiero	0,4300	0	0,1	6,5	45	190	0,1	0,3	29	200	830
2	MARTINI Просекко DOC 125мл	0,1250	0	0	1,5	70	290	0	0	2	90	370
3	Абрау Газированная виноградная	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
4	Айвазовский 3 звезды	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
5	Айвазовский 5 звезд	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
6	Американо 150 мл	0,1500	3	3	3	50	210	4,5	4	4,5	75	310
7	Американо для сотрудников	0,1500	3	3	3	50	210	4,5	4	4,5	75	310
8	Американо завтрак 150 мл	0,1500	3	3	3	50	210	4,5	4	4,5	75	310
9	Апельсин 50гр	0,0500	0,2	1	8	40	160	0,1	0,5	4	20	80
10	Апельсиновый раф 350 мл	0,2750	7,5	4,5	13	140	570	20	13	35	380	1570
11	Аперетива 40мл	0,0400	0	0,1	25	160	690	0	0	10	65	280
12	Апероль Спритц	0,2300	0	0,2	9,5	60	260	0,1	0,3	22	140	600
13	Асканели 3-летний	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
14	Асканели 5-летний	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
15	Ассам	0,6060	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
16	Б MARTINI Асти DOCG 750 мл	0,7500	0	0	0	80	330	0	0	0	600	2510
17	Б MARTINI Просекко DOC 750 мл	0,7500	0	0	1,5	70	290	0	0	12	520	2200
18	Б MARTINI Просекко Розе DOC 750 мл	0,7500	0	0	0	70	300	0	0	0	540	2260
19	Б Вино Айва Араратская Долина бел п/сл	0,7500	0	0	0	80	330	0	0	0	580	2450
20	Б Вино Алазанская долина кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
21	Б Вино Алазанская долина Шато GRW бел п/сл	0,7500	0	0,1	4	85	360	0	1	30	640	2670
22	Б Вино Араратская Долина роз п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
23	Б Вино Асти Перлино DOCG игр п/сл	0,5625	0	0	0	75	310	0	0	0	420	1770
24	Б Вино Ахашени Алаверди кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
25	Б Вино Вайнхаус Шнайдер Рислинг бел п/сух	0,7500	0	0	0	85	360	0	0	0	640	2670

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
26	Б Вино Вальполичелла Супериоре Рипассо DOC кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
27	Б Вино Вердехо Пальмира IGP бел сух	0,7500	0	0	0	90	380	0	0	0	680	2820
28	Б Вино Вестерн Селларс Зинфандель кр п/сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
29	Б Вино Вишневое Александровац кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
30	Б Вино Гранат Араратская Долина кр п/сл	0,7500	0	0	0	80	330	0	0	0	580	2450
31	Б Вино Грюнер Ветлингер Кэфер бел сух	0,7500	0	0	0	95	400	0	0	0	710	2980
32	Б Вино Гурджани Алаверди бел сух	0,7500	0	0	0	75	310	0	0	0	550	2290
33	Б Вино Джет Лаг резерва кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
34	Б Вино Ежевичное Иджеван кр п/сл	0,7500	0	0	0	80	330	0	0	0	580	2450
35	Б Вино Зинфандель Джек Рэббит Уайт роз п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
36	Б Вино Кава Мираме Брют Розе DO сух	0,7500	0	0	0	65	270	0	0	0	490	2040
37	Б Вино Казаль Мендеш виньо верде бел п/сух	0,7500	0	0	0	60	250	0	0	0	450	1880
38	Б Вино Кварели Кончо кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
39	Б Вино Квеври Ркацители Кончо	0,7500	0	0	0	75	310	0	0	0	560	2350
40	Б Вино Квеври Саперави Кончо кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
41	Б Вино Квинта Виста кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
42	Б Вино Киндзмараули Кончо кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
43	Б Вино Киси Кончо бел п/сл	0,7500	0	0	0	80	330	0	0	0	590	2480
44	Б Вино Кьянти Каза ди Рокко кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
45	Б Вино Ламбуско Бьянко Фиорино д'Оро игр п/сл	0,7500	0	0	0	70	290	0	0	0	520	2170
46	Б Вино Ламбуско Розе Фиорино д'Оро игр п/сл	0,7500	0	0	0	70	280	0	0	0	510	2130
47	Б Вино Марани Оджалеси кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
48	Б Вино Мерло Джек Рэббит кр п/сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
49	Б Вино Мукузани Алаверди кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
50	Б Вино Мцване Кончо бел сух	0,7500	0	0	0	70	300	0	0	0	530	2230
51	Б Вино Нельсон Олд коуч роуд бел сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
52	Б Вино Неро д'Авола Мазерето Терре Сичилиане IGT кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
53	Б Вино от Нино бел п/сл	0,7500	0	0	0	70	290	0	0	0	520	2200
54	Б Вино от Нино кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
55	Б Вино Пино Гриджио Торре Деи Вескови DOC бел сух	0,7500	0	0	0	70	300	0	0	0	530	2230
56	Б Вино Пинотаж Дип Крик Западный Кейп WO кр сух	0,5625	0	0	0,3	70	300	0	0	1,5	400	1680
57	Б Вино Пиросмани Алаверди кр п/сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
58	Б Вино Просекко Фонте DOC игр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
59	Б Вино Ребелде кр п/сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
60	Б Вино Риоха Вега Гарнача Розе роз сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
61	Б Вино Риоха Виура Монте Клавихо IGP бел сух	0,7500	0	0	0	70	290	0	0	0	520	2200
62	Б Вино Риоха Крианса Вега DOC кр сух	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
63	Б Вино Ркацители GRW бел сух	0,7500	0	0	0	65	270	0	0	0	490	2040
64	Б Вино Саперави GRW кр сух 750мл	0,7500	0	0	0,4	90	380	0	0	3	680	2820
65	Б Вино Твиши Мегобари бел п/сл	0,7500	0	0	0	90	380	0	0	0	690	2890
66	Б Вино Томбакко Сан Тициано Спуманте Просекко игр сух	0,7500	0	0	0	70	300	0	0	0	540	2240
67	Б Вино Хванчкара GRW кр п/сл	0,7500	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
68	Б Вино Цинандали бел сух	0,7500	0	0	0	70	290	0	0	0	520	2200
69	Бакарди Карта Бланка	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
70	Бакарди Карта Негра	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
71	Бакарди Оакхарт	0,0400	0	0	0	200	850	0	0	0	80	340
72	Барристер Драй	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
73	Бехеровка 40мл	0,0400	0	0	10	250	1040	0	0	4	100	410
74	Бонаква газ/ негаз	0,3300	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
75	Боржоми	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
76	Вильям Лоусон 40мл	0,0400	0	0	5	220	920	0	0	2	90	370
77	Вино Айва Араратская Долина бел п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	80	330	0	0	0	100	410
78	Вино Алазанская долина кр п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
79	Вино Алазанская долина Шато GRW бел п/сл 125мл	0,1250	0	0,1	4	85	360	0	0,1	5	110	440
80	Вино Араратская Долина роз п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
81	Вино Ахашени Алаверди кр п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
82	Вино б/а белое Бон Вояж Совиньон Блан 125мл	0,1250	0	0	5,5	25	100	0	0	7	30	130
83	Вино б/а белое Бон Вояж Совиньон Блан 750мл	0,7500	0	0	5,5	25	100	0	0	41	180	750
84	Вино б/а белое Бон Вояж Шардоне 125мл шампанское	0,1250	0	0	6,5	30	120	0	0	8,5	35	150
85	Вино б/а белое Бон Вояж Шардоне 750мл шампанское	0,7500	0	0	6,5	30	120	0	0	50	210	880
86	Вино б/а красное Бон Вояж Каберне Совиньон 125мл	0,1250	0	0	5,5	30	130	0	0	7	40	170

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
87	Вино б/а красное Бон Вояж Каберне Совиньон 750мл	0,7500	0	0	5,5	30	130	0	0	41	240	1000
88	Вино Вишневое Александровац кр п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
89	Вино Гранат Араратская Долина кр п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	80	330	0	0	0	100	410
90	Вино Грюнер Ветлингер Кэфер бел сух 125мл	0,1250	0	0	0	95	400	0	0	0	120	500
91	Вино Гурджани Алаверди бел сух 125мл	0,1250	0	0	0	75	310	0	0	0	90	380
92	Вино Ежевичное Иджеван кр п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	80	330	0	0	0	100	410
93	Вино Зинфандель Джек Рэббит Уайт роз п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
94	Вино Кварели Копчо кр сух 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
95	Вино Квеври Ркацители Копчо 125мл	0,1250	0	0	0	75	310	0	0	0	95	390
96	Вино Квеври Саперави Копчо кр сух 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
97	Вино Киндзмараули Копчо кр п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
98	Вино Киси Копчо бел п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	80	330	0	0	0	100	410
99	Вино Кьянти Каза ди Рокко кр сух 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
100	Вино Мерло Джек Рэббит кр п/сух 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
101	Вино Монтепучьяно Ризерва Д'Абруццо Боккатино DOC кр сух 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
102	Вино Мукузани Алаверди кр сух 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
103	Вино Мцване Копчо бел сух 125мл	0,1250	0	0	0	70	300	0	0	0	90	370
104	Вино Пино Гриджио Торре Деи Вескови DOC бел сух 125мл	0,1250	0	0	0	70	300	0	0	0	90	370
105	Вино Пинотаж Дип Крик Западный Кейп WO кр сух 125мл	0,0938	0	0	0,3	70	300	0	0	0,3	65	280
106	Вино Пиросмани Алаверди кр п/сух 125мл	0,1250	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
107	Вино Риоха Виура Монте Клавиho IGP бел сух 125мл	0,1250	0	0	0	70	290	0	0	0	90	370
108	Вино Ркацители GRW бел сух 125мл	0,1250	0	0	0	65	270	0	0	0	80	340
109	Вино Финка дель Соль IGP бел п/сл 125мл	0,1250	0	0	0	70	290	0	0	0	90	370
110	Вино Цинандали бел сух 125мл	0,1250	0	0	0	70	290	0	0	0	90	370
111	Гамарджоба бут	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
112	Гвоздика	0,0010	20	6	27	310	1310	0,2	0,1	0,3	3	15
113	Гленфиддик 40мл	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
114	Гранатовая Маргарита	0,7500	0	0,2	10	80	330	0,1	1	74	590	2460
115	Грузинский черный с чабрецом	0,6060	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
116	Грушевая Выдержанная Анасеули	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
117	Двойной Капучино 350 мл	0,2700	5,5	5	6,5	95	390	14	13	18	250	1060
118	Двойной Капучино на кокосовом	0,2500	4	4	6	75	320	10	10	14	190	790
119	Двойной Американо 350 мл	0,3500	2,5	2,5	2,5	40	180	8,5	8,5	9,5	150	620
120	Двойной эспрессо 50 мл	0,0500	14	14	16	250	1040	7	7	8	120	520
121	Джонни Уокер Блэк Лейбл 12 лет 40мл	0,0400	0	0	0	220	930	0	0	0	90	370
122	Домашняя Чача	0,0400	0,1	0,1	0,5	220	940	0	0	0,2	90	380
123	Дюарс 12 лет	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
124	Жасмин	0,6080	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
125	Женьшень улун	0,6060	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
126	Зандукели 500 мл/бут	0,5000	0	0	11	45	190	0	0	57	220	940
127	Золотая Асканели	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
128	Игристое Золотая Балка	0,1000	0	0	0,4	90	380	0	0	0,4	90	380
129	Из хурмы Выдержанная Анасеули	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
130	Имбирь 10гр	0,0100	1	2	16	80	320	0,1	0,2	1,5	10	30
131	Какао 350 мл	0,2350	4	4	13	100	430	9	9,5	30	240	1000
132	Камино Реал Голд	0,0400	0	0,3	1	220	900	0	0,1	0,5	85	360
133	Капучино 150 мл	0,1850	5	4,5	6,5	90	380	9,5	8,5	12	170	690
134	Капучино для сотрудников	0,1850	5	4,5	6,5	90	380	9,5	8,5	12	170	690
135	Капучино завтрак 150 мл	0,1850	5	4,5	6,5	90	380	9,5	8,5	12	170	690
136	Капучино на кокосовом 150 мл	0,1850	3,5	3,5	5,5	70	280	6,5	6,5	10	130	520
137	Киви 50 гр	0,0500	0,5	1	10	50	210	0,3	0,5	5	25	110
138	Клубника 40 гр	0,0400	0,3	0,5	7,5	35	150	0,1	0,3	3	15	60
139	Клубника с дыней	0,6080	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
140	Клубника свеж 30 гр	0,0300	0,4	1	7,5	35	150	0,1	0,2	2,5	10	45
141	Клюква 40 гр	0,0400	0,2	0,5	3,5	20	80	0,1	0,2	1,5	5	30
142	Кока-Кола бут 0,33	0,3300	0	0	11	40	180	0	0	35	140	580
143	Коктейль Бэйзил смэш	0,0900	0,1	0,3	18	200	820	0,1	0,2	16	180	740
144	Коктейль Виски сауэр	0,0883	0	0,2	19	75	310	0	0,1	16	65	280
145	Коктейль Гамарджоба	0,2455	0,1	0,5	19	120	490	0,1	1,5	46	290	1210
146	Коктейль Грузинский дайкири	0,1698	0	1,5	23	140	600	0,1	2,5	39	240	1010
147	Коктейль Грузинский Лонг Айленд	0,1940	0	0,1	6,5	60	250	0	0,3	12	120	490
148	Коктейль Джин-тоник	0,2000	0	0,1	6	70	290	0	0,2	12	140	580
149	Коктейль Для нее	0,1000	0	0,1	22	170	730	0	0,1	22	170	730
150	Коктейль Кlover клуб	0,1000	0,1	0,2	20	190	810	0,1	0,2	20	190	810
151	Коктейль Лимончелло тоник	0,2255	0	0,2	7,5	70	290	0,1	0,4	17	160	660
152	Коктейль Личи панч	0,1000	1,5	1,5	13	170	690	1,5	1,5	13	170	690
153	Коктейль Манго спритц	0,2463	0,1	0,1	8,5	75	320	0,2	0,3	21	190	780

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
154	Коктейль Манго-ананас гимлет	0,1316	0,1	0,1	13	150	610	0,1	0,1	17	190	800
155	Коктейль Негрони	0,0940	0	0	0	120	510	0	0	0	120	480
156	Коктейль Тбилиси негрони	0,0952	0	0,1	2,5	80	340	0	0,1	2,5	75	320
157	Коктейль Черноплодный сауэр	0,1438	0,1	1	20	150	640	0,2	1,5	29	220	930
158	Кола Зеро бут 0,33	0,3300	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
159	Корица 2гр	0,0020	3	4	80	360	1520	0,1	0,1	1,5	5	30
160	Корица палочка	0,0030	3	4	80	360	1520	0,1	0,1	2,5	10	45
161	Кофе по-восточному 60 мл	0,0680	1,5	1,5	2	30	120	1	1	1	20	85
162	Крейгелехи 13 лет	0,0400	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
163	Лайм 15 гр	0,0150	0,1	1	3	15	70	0	0,1	0,5	2	10
164	Латте 350 мл	0,3500	4,5	4	5,5	80	320	15	14	20	270	1140
165	Латте для сотрудников	0,3500	4,5	4	5,5	80	320	15	14	20	270	1140
166	Латте на кокосовом 350 мл	0,3500	3	3	4,5	60	250	11	11	16	210	860
167	Лемонграсс алоэ мята	0,7500	0	0	17	65	280	0,2	0,1	124	500	2110
168	Лесные ягоды	0,6000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
169	Лимон 50гр	0,0500	0,1	1	3	15	70	0,1	0,5	1,5	10	35
170	Лимонад Ананас- Имбирь 450 мл	0,4500	0	0	6,5	25	110	0,1	0,2	28	120	480
171	Лимонад Ананас-имбирь 1,5 л	1,5000	0	0	5,5	20	90	0,2	0,5	81	330	1360
172	Лимонад Апельсин - дюшес 1,5 л	1,5000	0	0	5	20	80	0,1	0,5	72	290	1230
173	Лимонад Апельсин-дюшес 450 мл	0,2050	0	0,1	11	45	190	0	0,1	23	90	390
174	Лимонад Лемонграсс - грейпфрут 1,5 л	1,5000	0	0	5,5	25	95	0,5	0,5	82	340	1420
175	Лимонад Лемонграсс-грейпфрут 450 мл	0,2050	0	0,1	13	55	220	0	0,2	27	110	450
176	Лимонад Малина-персик 1,5 л	1,5000	0	0,1	6,5	25	110	0,5	1	97	400	1660
177	Лимонад Малина-персик 450 мл	0,4500	0,1	0,1	7	30	120	0,2	0,4	32	130	560
178	Лимонад Мохито б/а	0,3100	0	0,2	8,5	35	140	0,1	0,5	26	110	450
179	Лимонад Тархун 1,5 л	1,5000	0	0,1	5	20	85	0,5	1	73	300	1250
180	Лимонад Тархун 450 мл	0,4500	0	0,1	5,5	20	95	0,2	0,3	24	100	420
181	Малиновое пюре 30 гр	0,0300	0,1	0,5	17	70	300	0	0,2	5	20	90
182	Мандарин 50 гр	0,0500	0,2	1	7,5	35	150	0,1	0,4	4	20	75
183	Мартини Бьянко	0,0400	0	0	16	150	630	0	0	6,5	60	250
184	Мартини Россо	0,0400	0	0	0	160	690	0	0	0	65	280
185	Мартини Фиеро	0,0400	0	0	18	160	650	0	0	7	60	260
186	Мед 50гр	0,0500	0	1	82	330	1380	0	0,4	41	160	690
187	Милкпанч Грейп Клуб	0,7500	0,5	0,5	26	160	680	5,5	5,5	194	1210	5080
188	Милкшейк Клубничный	0,3800	7	2,5	16	140	580	27	9,5	60	530	2200
189	Милкшейк Миндальный арахис	0,3550	13	5	17	200	840	45	17	62	720	3000
190	Милкшейк Персик и цитрус	0,3290	8,5	3	18	160	660	27	9,5	59	520	2180

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
191	Молоко 40мл	0,0400	3	3	4,5	60	250	1,5	1	2	25	100
192	Молоко кокосовое 40мл	0,0400	1,5	1,5	3,5	35	140	0,5	0,5	1,5	15	55
193	Молочный улун	0,6060	0,1	0,2	0	1	5	0,3	1	0,2	10	35
194	Морс клюквенный 250 мл	0,2500	0	0,1	9	35	150	0,1	0,2	23	95	390
195	Морс ягодный 250 мл	0,2500	0	0,1	10	40	170	0,1	0,3	25	100	440
196	Мохито алко	0,3100	0	0,2	8,5	35	140	0,1	0,5	26	110	450
197	Мохито Огуречный алк.	0,2180	0	0,3	12	50	210	0,1	0,5	26	110	450
198	Мохито Огуречный б/а	0,2100	0	0,3	12	50	210	0,1	0,5	26	110	450
199	Мята свежая 10гр	0,0010	0,4	3,5	8	50	210	0	0	0,1	1	2
200	Настойка Курага 40 мл	0,0748	0,1	1,5	15	170	710	0,1	1	11	130	530
201	Настойка Лесные ягоды 40 мл	0,0708	0,1	0,3	8	130	550	0,1	0,2	6	95	390
202	Настойка Лимончелла 40 мл	0,0708	0	0	13	150	620	0	0	9	100	440
203	Настойка Манго 40 мл	0,0746	0,1	0,1	6,5	130	560	0,1	0,1	5	100	420
204	Настойка Мандарин-гранат 40 мл	0,0808	0,1	0,2	7	120	520	0	0,2	5,5	100	420
205	Настойка на черноплодной рябине 40 мл	0,0788	0,1	0,1	5,5	120	510	0	0	4,5	95	400
206	Настойка Перцовая 40 мл	0,0731	0,1	0,1	6	130	520	0	0	4,5	90	380
207	Настойка Смородина-лаванда 40 мл	0,0748	0,2	0,4	8,5	140	580	0,1	0,3	6	100	430
208	Оакхарт кола	0,3400	0	0	3	45	180	0	0,1	11	150	610
209	Облепиха 40 гр	0,0400	5,5	1	5,5	75	320	2	0,5	2,5	30	130
210	Онегин	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
211	Органика Трюфель	0,0400	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
212	Паспорт Скотч	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
213	Пиво Бруклин пилснер 440 мл	0,4400	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
214	Пиво Горьковская ипа б/а 330 мл	0,3300	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
215	Пиво Жигулевское разливное 0,4	0,4000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
216	Пиво Жигулевское с/б 0,5	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
217	Пиво Кроненбург 400 мл.	1,0000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
218	Пиво Натахтари 500 мл	1,0000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
219	Пиво Фирменное Гоги 0,4	0,4000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
220	Пиво Фон Вакано 1881 с/б 0,5	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
221	Пиво Фон Вакано пшеничное нефiltroванное с/б 0,5	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
222	Пиво Фон Вакано темное с/б 0,5	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
223	Платиновая Асканели	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
224	Раф-Кофе 350 мл	0,2280	7	3,5	8,5	110	470	16	8,5	20	260	1070
225	Рислинг Айс Вайн Ледяное вино	0,1000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
226	Розмарин 10гр	0,0100	6	3,5	21	150	620	0,5	0,3	2	15	60
227	Ройал Бракла	0,0000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
228	Ройбуш Чилийская Вишня	0,6080	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
229	Рулле VS	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
230	Рулле VSOP	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
231	Русский стандарт ориджинал	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	370
232	РУССКИЙ СТАНДАРТ ПЛАТИНУМ	0,0400	0	0	0	220	940	0	0	0	90	370
233	Саирме негаз	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
234	Саирме газ	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
235	Саперави GRW кр/сухое 125 мл	0,1250	0	0	0,4	90	380	0	0	0,5	110	470
236	Саперави Айс Вайн Ледяное вино	0,1000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
237	Сенча	0,6080	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
238	Сингл Молт Глен Тернер 40мл	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
239	Синглтон 12лет 40мл	0,0400	0	0	0	220	930	0	0	0	90	370
240	Сироп Амаретто 10 мл	0,0100	0	0	80	320	1360	0	0	8	30	140
241	Сироп Банан 10 мл	0,0100	0	0	83	360	1510	0	0	8,5	35	150
242	Сироп Бузина 10мл	0,0100	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
243	Сироп Ваниль 10 мл	0,0100	0	0	84	340	1420	0	0	8,5	35	140
244	Сироп Гранат 10мл	0,0000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
245	Сироп Карамель 10 мл	0,0100	0	0	77	310	1290	0	0	7,5	30	130
246	Сироп Карамель 10мл	0,0100	0	0	77	310	1290	0	0	7,5	30	130
247	Сироп Киви 10мл	0,0100	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
248	Сироп Клубника 10 мл	0,0100	0	0	85	340	1440	0	0	8,5	35	140
249	Сироп Кокос 10 мл	0,0100	0	0	79	320	1330	0	0	8	30	130
250	Сироп Маракуйя 10мл	0,0100	0	0	81	330	1380	0	0	8	35	140
251	Сироп Миндаль 10 мл	0,0100	0	0	82	330	1380	0	0	8	35	140
252	Сироп Мята 10мл	0,0100	0	0	70	280	1180	0	0	7	30	120
253	Сироп Роза 10мл	0,0100	0	0	84	340	1400	0	0	8,5	35	140
254	Сливки 40мл	0,0400	10	3	4	120	490	4	1	1,5	45	200
255	Сливовая Выдержанная Анасеули	0,0400	0	0	0	230	960	0	0	0	90	380
256	Смородина 40 гр	0,0400	0,4	1	7,5	35	150	0,2	0,4	3	15	60
257	Сок Rich на розлив в ассортименте 0,2	0,2000	0	0	14	55	230	0	0	28	110	470
258	Сок Рич в асс	0,2500	0	0	14	55	230	0	0	35	140	590
259	Соус малиновый 10мл	0,0100	0,1	0,5	17	70	300	0	0,1	1,5	5	30
260	Спритц Лесные ягоды	0,2535	0,2	0,3	8,5	70	300	0,4	0,5	22	180	760
261	Тархун 20 гр	0,0200	0	1,5	5	25	110	0	0,3	1	5	20
262	Тбау негаз	0,5000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
263	Тимьян 10гр	0,0100	1,5	5,5	11	80	330	0,2	0,5	1	10	35
264	Тоник Смородина-лаванда	0,2465	0,1	0,3	8,5	75	320	0,2	0,5	21	190	780
265	Флет-уайт 180 мл	0,0300	14	14	16	250	1040	4,5	4	4,5	75	310
266	Фреш апельсиновый 250 мл	0,2500	0,2	1	8,5	40	170	0,5	2,5	21	100	410
267	Фреш грейпфрут 250 мл	0,2500	0,2	0,5	6,5	30	130	0,5	2	16	75	320
268	Фреш морковный 250 мл	0,2500	0,1	1,5	7	35	140	0,3	3,5	17	85	350
269	Фреш яблочный 250 мл	0,2500	0,4	0,4	11	50	200	1	1	27	120	510
270	Царская оригинальная	0,0400	0	0	0	220	920	0	0	0	90	370
271	Царская Оригинальная Груша	0,0400	0	0	0	210	880	0	0	0	85	350

№	Наименование блюда	Выход блюда, кг.	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж	Жиры,	Белки,	Углево-	Калорий-	кДж
			г.	г.	ды, г.	ность, ккал.		г.	г.	ды, г.	ность, ккал.	
			Содержание в 100 г. блюда					Содержание в 1 порц. блюда				
272	Царская Оригинальная Смородина	0,0400	0	0	0	210	880	0	0	0	85	350
273	Цинандали Гимлет	0,7500	0	0	20	170	710	0	0	147	1280	5340
274	Чай Грецкий орех	0,6000	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
275	Чай Грузинский Успокаивающий	0,6080	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
276	Чай елово- цитрусовый	0,5280	0,1	0,1	12	50	200	0,5	0,5	61	250	1050
277	Чай Клюква-груша	0,5163	0	0,1	8	30	140	0,2	0,4	41	170	700
278	Чай малина-грейпфрут	0,5250	0	0,1	8	30	130	0,1	0,5	41	170	700
279	Чай облепиха-персик	0,5950	0,4	0,2	9	40	170	2,5	1	53	240	1010
280	Чача Асканели Премиум Саперави Мускат	0,0400	0	0	0	250	1050	0	0	0	100	420
281	Чача Асканели Ркацители Квеври	0,0400	0	0	0	250	1050	0	0	0	100	420
282	Швепс тоник 0,25	0,2500	0	0	8	35	140	0	0	20	80	350
283	Эрл Грей	0,6060	0	0	0	1	1	0	0	0	1	1
284	Эспрессо 30 мл	0,0180	9	8,5	9,5	150	630	1,5	1,5	1,5	25	110
285	Ягермейстер 40мл	0,0400	0	0	13	250	1050	0	0	5,5	100	420