



• ПАХВАЛИ •

Твой грузинский зверек

Что такое «Пахвали»?

Пахвали – это маленький грузинский дворик, в который хочется сбежать от повседневных забот, сбежать как в детство! Это тихая гавань, где знаешь каждого соседа по имени, где всегда стоит аромат свежих шоти, а Бабуа зовёт скорее обедать.

Пахвали – это уголок с простыми человеческими отношениями. Просто твоё место, просто там живут ТВОИ близкие, дорогие и понятные тебе люди.

Пахвали – это где тебя любят!

СБОРНИК ЛУЧШИХ ПЕСЕН ДЛЯ ЗАСТОЛЬЯ

Подул ветер любви - Георгий Хуцишвили
სიყვარულის ქარმა დაუბერა

Моя гора и моя природа - Ирма Араваშвили & Мариам Цкентინიძე
ჩემი მთა და ჩემი ბუნება

Ты и я - Мегри Гогитиძე
მე და შენ

Я тебя люблю - Дато Кенчиаშвили
მიყვარხარ

Ты светишься - Eko & Vinda folio
შენ ანათებ

Снова ты - Ирина Баирашвили
ისევ შენ და ისევ შენ

Девочка, которая любила дождь - Тамар Аладашвили

გოგო რომელსაც უყვარდა წვიმა

Промчусь по своей Грузии - Гიორგი დათიაშვილი
ჩამოვუქროლებ ჩემ საქართველოს

ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО МЕНЮ



-острое



-хорошо с вином



-без мяса



-хорошо с чаем



-для застолья



-этим нужно
поделиться



-стоит подождать



-это песня!

• ПАХВАЛИ •

ШАУРМА

БИЗНЕС-ОБЕД

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ДЛЯ КОМПАНИИ!

САЛАТЫ

СУПЫ

ХИНКАЛИ

ВЫПЕЧКА

ГОРЯЧЕЕ

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ГАРНИРЫ

СОУСЫ

СЛАДОСТИ К ЧАЮ!

БАРНОЕ МЕНЮ

ВИНО

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

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

◆◆◆ ШАУРМА ◆◆◆



**С РУБЛЕННОЙ
БАРАНИНОЙ**

330 **370**



СО СВИНИНОЙ

330 **390**



С ЦЫПЛЕНКОМ

340 **330**

• БИЗНЕС-ОБЕД •

САЛАТЫ НА ВЫБОР

Грузинский с овощами	275 190.-
Салат с цыпленком	340 270.-
С баклажанами и страчателлой	390 230.-
С печеной свеклой и жареным сулугуни	325 210.-

СУПЫ НА ВЫБОР

Куриный суп	190 160.-
Харчо	350 250.-
Борщ	310 220.-

ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР

Оджахури	350 250.-
Чахохбили	295 220.-
Кебаб из цыпленка	285 250.-
Кебаб из говядины	470 280.-
Шашлык из свинины	420 310.-

ГАРНИР НА ВЫБОР

Картофельное пюре	190 120.-
Картофельные дольки	120 110.-
Булгур с овощами	190 120.-

ВЫПЕЧКА НА ВЫБОР

Хачапури по-аджарски	290 210.-
Хачапури по-имеретински	340 250.-

ХИНКАЛИ НА ВЫБОР

Свинина говядина	60 50.-
С цыпленком	50 45.-

ДЕСЕРТ НА ВЫБОР

Ягодный тарт	180 110.-
Картошка	100 70.-
Пончик со сгущенкой	100 70.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АДЖАПСАНДАЛ

Тушеный болгарский перец со спелыми баклажанами, томатами и грецкими орехами. Подаем с зеленью и зернами граната

180/5 г | 310



ПХАЛИ

из шпината / из свеклы
80/5 г | 220

ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША с аджикой

Подаем с сырным соусом

80/40 г | 190



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Нежные жареные баклажаны с начинкой из орехов и спелых томатов. Подаем с зернами граната, кинзой и петрушкой
120/5 г | 310



РОСТБИФ

Подаём с грузинским багетом, аджапсандалом и свежей кинзой
175 г | 450



САЦИВИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

Классическое грузинское блюдо с нежным куриным филе в соусе сациви. Украшаем кинзой
295 г | 350



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ГОРЯЧЕ ЗАКУСКИ



ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ

Хрустящий нежный сыр сулугуни
подаем с ежевичным соусом

125/40 г | 310



С ВИНОМ - ПЕСНЯ!



ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ
с томатами и сыром

225/50 г | 330



СЫРНЫЕ ШАРИКИ
ЭЛАРДЖИ

Подаем с сырным соусом

150/40 г | 310





ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ

Нежные баклажаны в темпурном кляре подаем с сырным соусом. Украшаем зернами граната и кинзой

95/40 г | 310



ЛОБИО С БЕКОНОМ

Красная фасоль в томатном соусе с беконом, репчатым луком, кинзой и чесноком. Подаем с половинкой шоти и маринованным перцем

320/80/30 г | 310



ТОЛМА С МЯСОМ

Классическое грузинское блюдо. Подаем с соусом мацони. Украшаем кинзой и зернами граната

165 г | 270

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

ДЛЯ КОМПАНИИ!



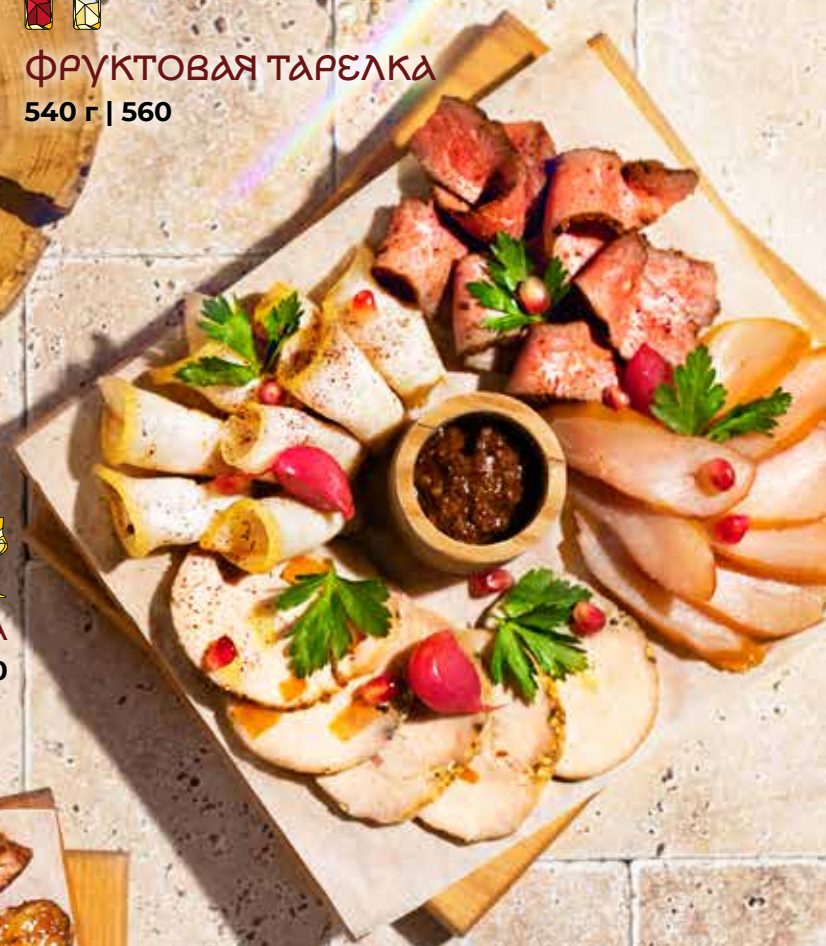
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
540 г | 560

Генацвале, обслуживание банкетов от 8-ми человек осуществляется со сбором. Хорошего праздника!

250 руб./чел.



МЯСНАЯ НАРЕЗКА
260/30 г | 690



СЕТ К ПИВУ
370/30 г | 620



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



АССОРТИ ОВОЩЕЙ
210/40 г | 360



СЕЛЁДОЧКА С КАРТОФЕЛЕМ
100/150/10 г | 330



**АССОРТИ
ДОМАШНИХ СЫРОВ**

Брынза, сливочный и копченый сулугуни, сыр с грецким орехом, козий сыры и дорблю. Подаем с апельсиновым джемом, грецким орехом и зернами граната

150/40/15 г | 530



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ
Маринованный чеснок, черемша, корнишоны, томаты черри, перец зеленый, капуста по-гурийски

310 г | 420



САЛАТЫ



С БАКЛАЖАНАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Хрустящие баклажаны со спелыми томатами и нежным сливочным сыром страчателла. Украшаем кинзой, петрушкой, тархуном и грецким орехом

230 г | 450



ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ПАХВАЛИ

Нежная куриная печень с беконом, огурцами, душистой кинзой, петрушкой, луком в соевом соусе и зёрнами граната. Заправляем клюквенным соусом

250 г | 330



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ

Сытный салат с запечённой говяжьей грудинкой, корнисонами, томатами, перепелиным яйцом, печёным картофелем, маринованным болгарским перцем в соевом соусе, с красным луком и приправой сумах.

Заправляется домашним майонезом

235 г | 410



ГРУЗИНСКИЙ С ОВОЩАМИ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Овощной салат с томатами, огурцами, перцем чили, красным луком, свежей петрушкой, кинзой и грецким орехом. Заправляется кахетинским маслом

260 г | 330



С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И ЖАРЕНЫМ СУЛУГУНИ

Запеченная свекла, маринованная в ткемали, со спелыми томатами, шариками из сулугуни, листьями салата и кинзой

250 г | 360



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



С ЛОСОСЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Лосось с авокадо, маринованным болгарским перцем, томатами черри, листьями салата и нежным сливочным сыром. Украшаем зернами граната

185 г | 650



С ЦЫПЛЕНКОМ

Сочный цыпленок с жареными шампиньонами, корнишонами, свежей зеленью, копченым сулугуни и перепелиным яйцом, заправляется сырно-сливочным соусом

245 г | 410

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Свежие листья салата ромен, спелые томаты, тигровые креветки, перепелиное яйцо, грецкий орех, чипсы из лаваша и копченый сулгуни.

Заправляется соусом цезарь

180 г | 560



ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Свежие листья салата ромен, спелые томаты, нежное куриное филе, перепелиное яйцо, грецкий орех, чипсы из лаваша и копченый сулгуни.

Заправляется соусом цезарь

210 г | 460



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

СУПЫ

КУРИНЫЙ СУП

Бульон с куриным филе,
лапшой, луком и морковью

350/60 г | 230

УХА С СЕМГОЙ И СУДАКОМ

И ароматными травами

350/80 г | 440

СОЛЯНКА

Грудинка свиная и говяжья с
чесноком, кинзой,
петрушкой и ароматными
приправами.
Подаем с топленой
сметаной

370/30 г | 380

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

БОРЩ

Сытный, наваристый, с говяжьей грудинкой и черносливом. Подаём со сметаной, рубленным чесноком и петрушкой

310/60/30 г | 350

СЫРНЫЙ СУП С ШАРИКАМИ ЭЛАРДЖИ

280/40 г | 390



ХАРЧО

Традиционный грузинский суп с говяжьей грудинкой, рисом и душистой кинзой

270/60 г | 390

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ХИНКАЛЫ



ВАРЕННЫЕ

Со свиной и говядиной	95 г 70
С бараниной	95 г 90
С тремя сырами	90 г 100
Городские с говядиной	105 г 85
С цыпленком	105 г 65
С креветкой и судаком	90 г 130

ЖАРЕННЫЕ

Со свиной и говядиной	90 г 80
С бараниной	90 г 100
Городские с говядиной	80 г 95
С цыпленком	80 г 75



МЕСХУРИ

Хинкали с начинкой из сулугуни с нежным цыпленком, беконом, сыром дорблю, пряной грушей и свежими листьями тархуна

255 г | 390



ЧАКАПУЛИ

Хинкали с начинкой из говядины и тархуна, подаем с томатным соусом из печеных овощей

290 г | 330



ТОМ ЯМ

Хинкали с начинкой из креветки и масляной рыбы, подаем с сливочным соусом Том Ям, кокосовым молоком и свежей кинзой

280 г | 440



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ВЫПЕЧКА



ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Хачапури круглой формы с
нежным имеретинским сыром
внутри и запеченным до
хрустящей корочки снаружи

355 г | 420


ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

Хачапури круглой формы
с имеретинским сыром

330 г | 390



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ШОТИ
Традиционный
грузинский хлеб
170 г | 80



**ХАЧАПУРИ
НА ШАМПУРЕ**

Сулгуну нанизывают на шампур, обматывают тестом и равномерно запекают на мангале, чтобы порадовать вас горячей, тянущейся начинкой

195 г | 280



**ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ**

Легендарный хачапури в форме лодочки. Размешайте желток с сыром и ешьте, отрывая борта и макая их в горячий сыр

265 г | 330

**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**



ХАЧАПУРИ СО ШПИНАТОМ И СУЛУГУНИ

360 г | 395



АДЖАРУЛИ С ГОВЯДИНОЙ И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Хачапури в виде лодки с томленными кусочками говядины в томатном соусе с зеленью и грузинскими специями

430 г | 510



ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Хачапури с нежным сыром сулугуни, брынзой, спелыми помидорами, томатами черри, кинзой, петрушкой, базиликом и молодой страчателлой

470 г | 560



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ПЕНОВАНИ С ТОМАТОМ И СУЛУГУНИ

Нежное слоеное бездрожжевое тесто с начинкой из сыра сулгуни, томатов с зеленой аджикой и пряными специями

200 г | 330



КУБДАРИ СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ

Хачапури с мясом свинины и говядины, и грузинскими специями

410 г | 420



АДЖАРУЛИ С ЦЫПЛЕНКОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Хачапури в виде лодки с кусочками цыпленка в сливочно-сырном соусе

480 г | 480

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ХАЧАПУРИ С ЦЫПЛЕНКОМ

Хачапури с начинкой из
нежного филе куриного бедра,
репчатого лука, кинзы и петрушки

440 г | 420





ЛОМАДЖИО С ТУРШОЙ

Хрустящая лепешка с сыром
сулугуни, зеленью, шпинатом,
листьями салата и туршой
из стручковой фасоли

320 г | 370



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ ДЛЯ КОМПАНИИ

Хачапuri лодочка с начинкой
из брынзы и сулгуни

965 г | 1050

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

ГОРЯЧЕЕ



ЧАШУШУЛИ

Говяжья грудинка, томлёная в соусе из спелых томатов с ароматной зеленью, луком и специями

300 г | 490



ГОВЯДИНА В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ

Томленая телятина с овощами в перечном соусе подаем с картофельным пюре и сыром сулугуни

170/125 г | 570



ЧКМЕРУЛИ

Обжаренные на гриле кусочки куриных бедрышек с хрустящей кожицей в нежном сливочно-чесночном соусе с пряными специями

220 г | 440



ЦЫПЛЁНОК ТАПАКА

Излюбленное грузинское блюдо. Нежный цыплёнок, обжаренный на сковороде под прессом до золотистой корочки. Подаём с соусами мацони и сацебели.

Можно взять на двоих

480/80 г | 770



ЧАХОХБИЛИ

Томленые кусочки цыпленка в соусе из томатов, сладкого перца, лука и чеснока с грузинскими специями

190/10 г | 330



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ТОМЛЕНАЯ БАРАНИНА С ОВОЩАМИ ПОД ХЛЕБНОЙ ШАПОКой

Нежнейшая мякоть ягнѐнка, томлѐная с картофелем, цукини и болгарским перцем, обжаренными на мангале. Оборачивается в тесто и запекается до хрустящей корочки

490/30 г | 840



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Стейк из отборной говядины подаем с запеченным картофелем с соусом мацони и свежей зеленью, маринованной капустой и корнишонами

150/90/30 г | 990

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



СИБАС

В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Запеченный в виноградных листьях под хрустящей корочкой, подается с овощами на гриле

410/110/40 г | 890



ОДЖАХУРИ

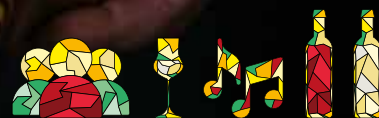
Сочные кусочки свинины обжаренные с дольками картофеля, болгарским перцем, репчатым луком и свежими томатами

330 г | 390



**ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ**

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ -
УЖЕ ПЕСНЯ!



АССОРТИ ШАШЛИКОВ

Кебаб из цыпленка, кебаб из баранины,
шашлык из курицы, шашлык из свинины и
шашлык из картофеля

860/140 г | 1750

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



МЕТРОВЫЙ ОГЕННЫЙ КЕБАБ

Кебаб из цыплёнка и свежие овощи.
Подаем с соусом сацебели и мацони

480/80/145 г | 1350



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



КЕБАБ
ИЗ БАРАНИНЫ
150/100/30 г | 460




КЕБАБ
ИЗ ГОВЯДИНЫ
150/100/30 г | 460



КЕБАБ
ИЗ ЦЫПЛЕНКА
150/100/30 г | 360



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ
150/100/30 г | 490

ШАШЛЫК
ИЗ ЦЫПЛЕНКА
150/100/30 г | 430

ШАШЛЫК ИЗ СУДАКА С
СОУСОМ КИНАДЗМАРИ
200/100/30 г | 570

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



СВИНЫЕ РЕБРА В ГЛАЗУРИ ИЗ АДЖИКИ

Подается с картофелем из печи

245/200/20 г | 650



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ СО ШПИНАТОМ

Стейк из сёмги, подаётся на подушке из шпината в сливочном соусе с беконом, томатами черри и хрустящим луком

120/180 г | 1100



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

БУРГЕР С ЦЫПЛЕНКОМ

Бургер с сочной куриной котлетой, поджаренным беконом, хрустящими ломтиками сулугуни в панировке, кинзой и петрушкой. Используем соус чеддер, клюквенный соус и плавленый сыр

320 г | 390



БУРГЕР ДЯДИ ГОРЫ

С сочной котлетой из свинины и говядины, С обжаренным беконом, копченым сыром сулугуни, зеленым маринованным чили и капустой по-гурийски, кинзой и петрушкой. Используем соус сацебели с черносливом и домашний кетчуп

280 г | 420



МЕГРЕЛЬСКИЙ БУРГЕР

Бургер с сочной котлетой из свинины и говядины, омлетом с куриной печенью по-мегрельски, сыром сулугуни, корнишонами, кинзой и петрушкой. Используем соус пикантный лечо и соус на основе плавленого сыра

300 г | 460

ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
С АДЖАПСАНДАЛОМ
240 г | 250



КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ
200 г | 150



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
С СЫРОМ СУЛУГУНИ
150 г | 210

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ





КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
С СОУСОМ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ПЕРЦЕВ
235 г | 250



КАРТОФЕЛЬНЫЕ
ДОЛЬКИ
125 г | 150



КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
С ГРУЗИНСКИМИ СЫРАМИ
И БЕКОНОМ
220 г | 250

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ
110 г | 220

БУЛГУР С ОВОЩАМИ
150 г | 210

КУКУРУЗА С ПАПРИКОЙ НА ГРИЛЕ
100 г | 160

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ЗЕЛЕНЬЮ
100 г | 150

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

СОУСЫ



МАЦОНИ
30 г | 80

КРАСНАЯ АЖИКА
30 г | 80

СМЕТАНА-ЧИЛИ
30 г | 70

ЖЕВЧУНЫ
30 г | 70

ГРУЗИНСКИЙ ПЕСТО
30 г | 100

ЗЕЛЕНАЯ АЖИКА
30 г | 80

САЦЕБЕЛИ
30 г | 80

СМЕТАНА
30 г | 70

КРАСНЫЙ ТКЕМАЛИ
30 г | 80

ЗЕЛЕНый ТКЕМАЛИ
30 г | 80

НАРШАРАБ
30 г | 100

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

СЛАДОСТИ К ЧАЮ!



ПОНЧИК ТБИССКИЙ на выбор

ВАНИЛЬНЫЙ | ЛИМОННЫЙ | С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ

125 г | 120



ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Как из детства, по рецепту
грузинских бабушек

60 г | 130

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

НА ЗАСТОЛЬЕ ЧАЙ ВСЕГДА К МЕСТУ!

ОРЕШКИ К ЧАЮ
60 г | 120

ВАРЕНЬЕ ИЗ КУРАГИ 50 г | 100

ВАРЕНЬЕ ЛИМОННОЕ 50 г | 100

ВАРЕНЬЕ ИНЖИР-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ 50 г | 100

ПАХЛАВА
150 г | 350

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



НАПОЛЕОН С ВИШНЕЙ
210 г | 420

СМЕТАННИК САПЕРАВИ

Шоколадный корж брауни со сметанным кремом, ягодным соусом саперави. Украшаем грецким орехом

137 г | 350




ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

Как из детства, по рецепту грузинских бабушек

130 г | 410



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ



ПАННА-КОТТА
С МАЦОНИ
125 г | 230



ЯГОДНЫЙ ТАРТ

Фирменный тарт из песочного теста с клубникой и смородиной

120 г | 230



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

НАПИТКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС!



ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

ТАРХУН

600 мл | 520

200 мл | 290

ЛЕМОНГРАСС-ДЫНЯ

600 мл | 520

200 мл | 290

СМОРОДИНА

600 мл | 520

200 мл | 290

ГРЕЙПФРУТ-ГРАНАТ

600 мл | 520

200 мл | 290

ЧАЙ

Ассам	500 мл 230
Грузинский с чабрецом	500 мл 230
Грузинский успокаивающий	500 мл 230
Сенча	500 мл 230
Молочный улун	500 мл 230
Клубника с дыней	500 мл 230

КОФЕ

Эспрессо	30 мл 110
Двойной эспрессо	50 мл 150
Американо	150 мл 150
Капучино	150 мл 190
Латте	230 мл 200
Кофе по-восточному	60 мл 190
Раф классический	300 мл 230
Раф апельсиновый	300 мл 230

ВОДА

Боржоми	500 мл 270
Волжанка газ/негаз	500 мл 180
Бонаква газ/негаз	330 мл 190

НАПИТКИ

Зендукели <i>груша/саперави/сливки/тархун</i>	500 мл 290
Сок Rich <i>вишня/яблоко/апельсин/ персик/ананас</i>	200 мл 140
Морс <i>клюква/ягодный</i>	200 мл 130
Rich Кола	330 мл 190
Айран	200 мл 120
Швепс тоник	250 мл 230
Швепс битер лимон	250 мл 230

ФРЕШИ

Апельсиновый	200 мл 320
Яблочный	200 мл 320
Морковный	200 мл 290

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Лемонграсс-облепиха
500 мл | 350

Грейпфрут-смородина
500 мл | 350

Вишня-гранат
500 мл | 350

ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

Цитрус-имбирь
500 мл | 350

ВИНО ДЛЯ ДУШЕВНЫХ ВСТРЕЧ



Киндзмараули Палаван 750 мл | 2500



ВЕРНУТЬСЯ
К СОДЕРЖАНИЮ

КРАСНОЕ ВИНО

Саперави Сухое, Грузия	125/250/500 мл 270/520/1020	Пахвали Полусладкое, Грузия	125/250/500 мл 200/390/760
Пахвали Сухое, Грузия	125/250/500 мл 260/510/1000	Изабелла Полусладкое, Грузия	125/250/500 мл 170/330/650
Мукузани Алаверди Сухое, Грузия	125/250/500 мл 410/800/1580	Мадраса Амиран Шараб Сухое, Азербайджан	125/250/500 мл 290/560/1100
Пиросмани Палавани Полусухое, Грузия	125/250/500 мл 360/700/1380	Алазанская долина GRW Полусладкое, Грузия	125/250/500 мл 310/600/1180
Гранатовое Араратская долина Полусладкое, Армения	125/250/500 мл 330/640/1260	Ежевичное Иджеван Полусладкое, Армения	125/250/500 мл 330/640/1260

БЕЛОЕ ВИНО

Ркацители Сухое, Грузия	125/250/500 мл 270/520/1020	Пахвали Сухое, Грузия	125/250/500 мл 230/440/860
Пахвали Полусладкое, Грузия	125/250/500 мл 200/390/760	Цинандали Телиани Вели Сухое, Грузия	125/250/500 мл 380/740/1460
Алазанская долина Шато GRW Полусладкое, Грузия	125/250/500 мл 310/600/1180	Киси Кончо Полусладкое, Грузия	125/250/500 мл 380/740/1460

ИГРИСТОЕ ВИНО

Ламбруско Бьянко Полусладкое, Италия	750 мл 1450	Мартини Просекко D.O.C Белое, сухое, Италия	125/750 мл 610/3600
Брют Паоло Морини D.O.C Сухое, Италия	750 мл 1700		

ОТЛИЧНОЕ ВИНО!



Мцване Кончо Белое, сухое, Грузия	750 мл 2100	Пино Гриджио Мазерето D.O.C Белое, сухое, Италия	750 мл 1900
Риоха Темпранильо Асиенда Лопез де Харо D.O.C Красное, сухое, Испания	750 мл 2100	Киндзмараули Палавани Красное, полусладкое, Грузия	750 мл 2500

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ ПОКРЕПЧЕ!



НАСТОЙКИ 🎵

Апельсин 30 мл | 140
Вишневая 30 мл | 140
Тархун-огурец 30 мл | 140

Ягода 30 мл | 140
Дюшес-имбирь 30 мл | 155

ВЕРМУТ

Мартини Фиеро Тоник 2+1 780

Мартини Фиеро 40 мл | 220

Мартини Тоник Фиеро 180 мл | 390

ВОДКА ВКУСОВАЯ

Кизиловая Армениан Гарден 40 мл | 210

Тутовая Армениан Гарден 40 мл | 210

ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ

Вильям Лоусонс 40 мл | 220

РОМ

Бакарди Карта Бланка 40 мл | 310

ЧАЧА

Домашняя 40 мл | 180

Выдержанная Анасеули Груша 40 мл | 290

Выдержанная Анасеули Слива 40 мл | 310

Платиновая Асканели 40 мл | 290

Очамчыра Золотая 40 мл | 220

Очамчыра Платиновая 40 мл | 220

ВОДКА

Русский Стандарт 40 мл | 140

Царская 40 мл | 140

ГРУЗИНСКИЙ КОНЬЯК

Асканели 3-летний 40 мл | 310

Асканели 5-летний 40 мл | 330

Айвазовский 3 40 мл | 260

Айвазовский 5 40 мл | 280

ПИВО РАЗЛИВНОЕ

Фирменное Пахвали 400 мл | 220

Кроненбург Блан 400 мл | 260

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Натахтари 500 мл | 320

Горьковская ипа б/а 300 мл | 200

ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Ягодный спритц 200 мл | 420

Апельсиновый спритц 180 мл | 420

Джин-тоник 180 мл | 420

Тоник тархун-огурец 190 мл | 390

Имбирно-грушевый тоник 180 мл | 390

Мохито безалк/алк | 160 мл | 290/540

ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ



• ПАХВАЛИ •

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Авокадо	50	1	10	4	110	470
Аджапсандал	186	4,5	11	14	170	730
Аджарули с говядиной и томатным соусом	430	39	34	135	1000	4170
Аджарули с цыпленком и сливочным соусом	480	43	60	135	1250	5250
Аджика зеленая	30	0,5	0,1	2	10	45
Аджика красная	30	1	2	2,5	30	130
Алазанская долина Шато GRW белое п/сл	125	0,1	0	5	110	440
Алазанская долина Шато GRW белое п/сл.	250	0,3	0	10	210	890
Алазанская долина Шато GRW белое п/сл.	500	0,5	0	20	420	1780
Американо	150	3	5,5	14	120	500
Американо для сотрудников	34	3	5,5	14	120	500
Апельсин	30	0,3	0,1	2,5	10	45
Апельсин свежий	25	0,2	0,1	2	10	40
Апельсиновый спритц	180	0,2	0	13	130	530
Апельсиновый спритц 14 февраля для девушек	180	0,2	0	13	130	530
Апельсиновый фреш	200	2	0,4	17	80	330
Апероль спритц	3500	0,5	0,1	34	210	890
Арарат 3 звезды	40	0	0	0	90	370
Арарат 5 звезд	40	0	0	0	90	370

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Ассорти домашних сыров	205	28	41	34	610	2560
Ассорти овощей	252	3,5	1,5	10	70	290
Ассорти шашлыков	1000	86	111	96	1730	7220
Б/о Борщ	402,5	24	35	64	670	2820
Б/о Булгур с овощами	150	5	15	25	260	1070
Б/о Грузинский с овощами и грецким орехом	260	3,5	32	9	340	1410
Б/о Грузинский с овощами и маслом	250	2	25	8	270	1120
Б/о Картофельное пюре с сыром сулугуни	150	6	16	20	250	1040
Б/о Картофельные дольки	125	3	29	38	420	1760
Б/о Кебаб из говядины	280	19	34	36	520	2200
Б/о Кебаб из цыпленка	300	29	18	33	410	1720
Б/о Куриный суп	501	26	18	51	470	1960
Б/о Оджахури	330	15	52	38	690	2870
Б/о Пирожное картошка	60	4	18	24	270	1150
Б/о Пончик Тбилисский с вареной сгущенкой	125	6,5	28	67	550	2290
Б/о Салат с баклажанами и страчателлой	230	9	35	33	490	2040
Б/о Салат с печеной свеклой и жареным сулугуни	250	14	52	28	650	2740
Б/о Салат с цыпленком	245	29	36	11	490	2040
Б/о Харчо	346	23	32	58	610	2570
Б/о Хачапури по-Аджарски	265	35	37	77	790	3290
Б/о Хачапури по-Имеретински	330	38	46	112	1010	4220

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Б/о Хинкали с цыпленком	90	5,5	4	23	150	630
Б/о Хинкали со свининой и говядиной	95	7	5	26	180	740
Б/о Чахохбили	200	18	26	13	360	1490
Б/о Шашлык из свинины	300	23	53	22	660	2770
Б/о Ягодный тарт Пахвали	121	3,5	11	49	310	1300
Баже	30	1,5	6	0,5	65	270
Баллантайнс Файнест	40	0	0	0	90	370
Банан	30	0,5	0,1	6,5	30	120
Бекон	30	7	14	1	150	640
Ягодный тарт	121	3,5	11	49	310	1300
Бехеровка	40	0	0	4	120	510
Биточки из индейки с макаронами с сыром Дет.	280	50	54	119	1170	4890
Бифштекс из говядины с картофелем фри Дет.	270	21	107	37	1200	5010
Блин классический	60	2,5	15	13	200	840
Блинчик овсяной	60	1,5	14	3,5	150	610
Борщ	400	27	47	64	790	3310
Брынза	30	5,5	6	0	75	320
Булгур с овощами	150	5	15	25	260	1070
Бургер Дяди Горы	280	27	47	50	720	3030
Бургер Мегрельский	300	31	51	47	760	3180
Бургер с цыпленком сулугуни	320	34	79	71	1130	4710
Варенье барбарисовое	30	0,5	0,5	16	70	300
Варенье из кураги	50	1,5	0,1	28	120	490

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Варенье инжир-грецкий орех	50	2,5	1,5	38	180	740
Варенье Лимонное	50	0	0,2	42	170	700
Вильям Лоусонс	40	0	0	2	85	360
Говядина в перечном соусе	295	45	30	33	660	2780
Говядина грудинка сувид	30	6,5	6,5	0	85	350
Грузинский с овощами и грецким орехом	260	32	3,5	9	340	1410
Грузинский с овощами и маслом	250	25	2	8	270	1120
Двойной эспрессо	41	6,5	4	15	140	570
Десерт медовые яблочки с заварным кремом из грецкого ореха пост	192	19	4	74	490	2050
Джем апельсиновый	30	0	0,1	23	90	390
Джин-тоник	200	0	0,2	12	50	210
Домашние соленья	314	1,5	3,5	22	110	460
Домашняя пахлава	150	24	13	110	710	2980
Жареные хинкали Городские с говядиной	80	24	5,5	21	320	1350
Жареные хинкали с бараниной	90	54	7	26	620	2610
Жареные хинкали с креветкой и судаком	110	18	7	29	300	1260
Жареные хинкали с растительным мясом	90	20	3,5	29	320	1320
Жареные хинкали с цыпленком	80	24	4,5	21	310	1310
Жареные хинкали со свининой и говядиной	90	55	7	27	630	2630

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Жареный сулугуни	166	15	45	49	660	2760
Ждет тебя грузин	266	1,5	13	15	190	790
Зандукели	500	0	0	57	220	940
Запеченные баклажаны с томатами и сыром	274	12	34	26	450	1890
Имбирь свежий	10	0,2	0,1	1,5	10	30
Капуста маринованная	30	1	0,1	3,5	20	80
Капучино	144	6	9	20	180	770
Капучино для сотрудников	144	6	9	20	180	770
Картофель из печи	200	4,5	14	42	310	1290
Картофель фри Дет.	160	2,5	41	28	490	2040
Картофельное пюре с сыром сулугуни	150	6	16	20	250	1040
Картофельные дольки	125	3,5	41	38	530	2240
Картофельные дольки с аджапсандамом	242	11	55	63	790	3290
Картофельные дольки с грузинскими сырами и беконом	224	15	62	62	860	3610
Картофельные дольки с соусом из печеных перцев	235	10	54	64	790	3290
Кебаб из баранины	280	27	30	36	520	2170
Кебаб из говядины	280	21	48	36	660	2780
Кебаб из цыпленка	300	32	26	33	490	2070
Кинза	15	0,3	0,1	0,3	3	15
Кинотеатр Лимонад Грейпфрут-гранат	200	0,2	0	15	60	250
Кинотеатр Наполеон с вишней	220	7,5	41	59	630	2650

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Кинотеатр Хачапури по-Аджарски	265	35	37	77	790	3290
Кинотеатр Хинкали с цыпленком 1+1	180	11	8	46	300	1260
Кинотеатр Хинкали с цыпленком 2 шт	90	11	8	46	300	1260
Кинотеатр Хинкали со свининой и говядиной 1+1	190	14	10	53	360	1490
Клубника свежая	30	0,2	0,1	2,5	10	45
Кока-Кола	330	0	0	35	140	580
Коктейль 8 марта	232	0,1	0	0,4	2	10
Конвертики с судаком и рикоттой	245	23	29	48	540	2270
Конфеты ручной работы	153	7	60	66	850	3540
Корица молотая	2	0,1	0,1	1,5	5	30
Корнишоны	30	0,3	0,1	1	5	25
Котлеты Мишки с картофелем фри	240	22	39	20	520	2180
Кофе по-восточному	91	2,5	5	14	110	460
Креветки жареные на гриле	30	6,5	3,5	0,4	60	240
Кубдари со свининой и говядиной	410	38	68	127	1270	5310
Кукуруза с паприкой на гриле	120	4	7,5	20	160	690
Куриный суп	410	26	18	51	470	1960
Лабда	250	8,5	33	42	500	2070
Лайм	30	0,3	0	1	5	20
Латте	230	8	11	23	230	940
Латте для сотрудников	214	8	11	23	230	940

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Лимон	30	0,3	0	1	5	20
Лимонад Грейпфрут телеграм	200	0,2	0	15	60	250
Лимонад Грейпфрут гранат	200	0,2	0	15	60	250
Лимонад Грейпфрут-гранат	600	0,5	0,1	44	180	750
Лимонад Лемонграсс дыня	200	0	0	14	60	240
Лимонад Лемонграсс дыня	200	0,1	0,1	15	60	250
Лимонад Лемонграсс телеграм	200	0,1	0	14	60	250
Лимонад Смородина телеграм	200	0,2	0,1	24	100	410
Лимонад Смородиновый	200	0,2	0,1	24	100	410
Лимонад Смородиновый	600	1	0,2	69	280	1180
Лимонад Тархун	200	0,2	0	16	65	270
Лимонад Тархун комплимент	200	0,2	0	16	65	270
Лимонад Тархун	600	0,5	0	48	190	810
Лимонад Тархун телеграм	200	0,2	0	16	65	270
Лобио с беконом	430	45	43	109	1000	4190
Ломаджио с туршой	320	18	36	80	720	3000
Лосось м/с	30	5	2	1,5	45	180
Лосось м/с	50	8	3	2,5	70	300
Лук красный	30	0,4	0	2,5	15	55
Лук маринованный	30	0,5	0	4,5	20	80
Майонез	30	20	1	1	190	790
Макароны с сыром Детск.	180	27	24	105	750	3150

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Малиновый медовик комплимент на ДР	131	4,5	15	53	370	1540
Март хинкали с цыпленком 2 шт	180	11	8	46	300	1260
Мартини Просекко белое сухое	125	0	0	2	90	370
Мартини Просекко белое сухое	750	0	0	12	520	2200
Мартини Тоник Фиеро	430	0,3	0,1	29	200	830
Мартини Тоник Фиеро 2+1	1290	1	0,2	86	600	2500
Мартини Фиеро	40	0	0	7	60	260
Мартини фиеро тоник	200	0,3	0,1	29	200	830
Масло деревенское	30	0	30	0	270	1130
Масло растительное	30	0	30	0	270	1120
Масло сливочное	30	0,2	25	0,2	220	940
Мацони	30	1	1	1,5	15	75
Мед	30	0,2	0	24	100	410
Метровый огненный кебаб	705	107	120	51	1760	7350
Милкшейк ванильный	300	9	27	38	440	1820
Милкшейк клубничный	300	8,5	27	53	490	2040
Молоко	50	1,5	1,5	2,5	30	120
Молоко кокосовое	150	2,5	2	5	50	210
Молоко миндальное	150	0,2	2	4	35	150
Молоко овсяное	150	1,5	2,5	10	70	280
Молоко сгущенное	30	1,5	2,5	17	95	400
Молоко соевое	150	4,5	5	7	90	370
Молочный улун	500	1	0,3	0,2	10	35

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Морковный фреш	220	3	2	15	90	380
Мороженое	50	1,5	7,5	10	120	480
Мороженое комплимент	100	3	15	21	230	970
Морс клюква	200	0,1	0	14	60	240
Морс ягодный	200	0,2	0,1	20	85	350
Мохито алк	160	0,5	0,1	15	60	260
Мохито б/а	160	0,5	0,1	15	60	260
Мясная нарезка	290	22	37	9	450	1880
Мята	10	0,4	0	1	5	20
Наливка вишневая 2*30 мл комплимент	60	0,4	0,2	9,5	40	170
Наливка вишневая День Студента	30	0,2	0,1	4,5	20	85
Наливка вишневая комплимент	30	0,2	0,1	4,5	20	85
Наполеон с вишней	210	7,5	41	59	630	2650
Наполеон с вишней комплимент на ДР	220	4,5	24	33	370	1530
Наршараб	30	0,1	14	10	160	690
Настойка Апельсиновая	30	0,1	0	2	65	280
Настойка Вишневая	30	0,1	0	3	65	260
Настойка Дюшес-имбирь	30	0	0	2,5	60	260
Настойка Тархун-огурец	30	0,1	0	2	65	260
Настойка Ягода	30	0,1	0	2,5	60	250
Настойка ягодная 2*30 мл комплимент	60	0,2	0,1	4,5	120	510
Овощи на мангале	110	2,5	4,5	8,5	85	360
Овощные палочки Дет.	145	3	5,5	6,5	85	360

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Огурцы свежие	30	0,2	0	1	5	20
Оджахури	330	17	75	38	890	3740
Оджахури с грибами	393	8	76	31	840	3500
Оджахури с грибами пост	250	8	76	31	840	3500
Оджахури с курицей	427	23	80	29	930	3880
Оладьи с карамелью и мороженым	278	11	25	83	600	2520
Оладьи с кремом	230	11	12	86	490	2070
Орех грецкий	30	4,5	20	2	200	850
Орешки к чаю 3 шт	69	4	12	38	270	1150
Пана-кота с мацони	125	4,5	17	31	290	1220
Паспорт Скотч	40	0	0	0	90	370
Паста с курицей и кукурузой Дет.	260	33	32	84	760	3200
Пахлава комплимент	171	13	24	110	710	2980
Пеновани с томатом и сулугуни	200	16	42	40	600	2510
Перец болгарский	30	0,4	0	1,5	10	35
Петрушка	15	0,5	0,1	1	5	30
Пирожное картошка	60	4	18	24	270	1150
Пончик Тбилисский ванильный	125	8	44	62	670	2820
Пончик Тбилисский лимонный	125	6	41	60	630	2650
Пончик Тбилисский с вареной сгущенкой	125	6	41	60	630	2650
Пхали из свеклы	87	5,5	17	9,5	220	900
Пхали из шпината	87	5,5	16	4,5	180	770

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Раф апельсиновый	300	15	7,5	23	260	1070
Раф классический	300	15	7,5	19	240	1000
Ребра свиные в глазури из аджики	465	73	46	75	1140	4760
Риоха Темпранильо Асиенда Лопез кр/сух	750	0	0	7,5	570	2380
Ромовая баба	320	18	8	105	660	2750
Ростбиф	174	88	5	26	920	3830
Рулетики из баклажанов	125	12	4	6	140	600
Русский Стандарт Ориджинал	40	0	0	0	90	370
С говяжьей грудинкой	235	29	10	17	360	1510
С лососем и сливочным сыром	185	25	10	17	340	1420
Салат из свежих овощей со сметаной Дет.	160	4,5	1,5	5	65	270
Салат с баклажанами и страчателлой	230	35	9	33	490	2040
Салат с волжским окунем	205	24	4	14	290	1200
Салат с печеной свеклой и жареным сулугуни	250	52	14	28	650	2740
Салат с цыпленком	245	36	29	11	490	2040
Салат Цезарь с курицей Дет.	127	15	11	5,5	200	850
Сало соленое	30	0	0,1	0,3	1	5
Сациви из цыпленка	294	42	30	11	540	2270
Сгущенка	40	3,5	2	22	130	530
Сельдь с картофелем	262	55	24	37	740	3100
Сет к пиву	400	91	49	94	1390	5800

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Сет настоек 4 вида	120	0,3	0,1	9	250	1050
Сибас в виноградных листьях	560	69	40	93	1010	4230
Сироп ваниль	20	0	0	17	70	280
Сироп гранат	20	0	0	15	65	270
Сироп груша	20	0	0	16	65	280
Сироп карамель	20	0	0	15	60	260
Сироп клубника	20	0	0	17	70	290
Сироп лесной орех	20	0	0	15	60	260
Сироп маракуйя	20	0	0	16	65	280
Сироп персик	20	0	0	17	70	290
Сливки	35	1	3,5	1,5	40	170
Сливки взбитые	20	0,5	5	1,5	55	230
Сметана	30	1	6	1	60	260
Сметанник Саперави	137	5,5	31	38	460	1910
Сок Рич в ассортименте	200	0	0	28	110	470
Солянка	400	27	64	18	760	3180
Сотэ из цветной капусты с грибами пост	250	4,5	11	11	150	640
Соус Грузинский песто	30	1	15	0,5	140	600
Соус ежевичный	30	0,2	0	10	40	170
Соус сметанный-чили	30	0,5	5	4,5	65	270
Соус соевый	30	1	0	3,5	15	75
Соус сырный чеддер п/ф	30	1,5	11	4	120	500
Соус Томатный с ткемали	30	2,5	4	4,5	60	250
Сочные хинкали Городские 2 шт	180	13	9	47	320	1340

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Стейк из говядины	270	41	43	28	660	2750
Стейк из лосося со шпинатом	300	47	36	13	610	2560
Стручковая фасоль с зеленью	100	7	2,5	5,5	95	400
Судак Чкмерули	195	31	24	9	410	1700
Сулугуни	30	6,5	5,5	0	80	330
Сулугуни копченый	30	6,5	5,5	0	80	330
Суп грушево-тыквенный пост	315	2,5	3,5	34	170	710
Суп куриный Дет.	290	6,5	17	15	190	790
Суп шешамади	350	11	12	44	330	1370
Сыр креметто	30	9	2	1	90	380
Сыр с грецким орехом	30	7	4	1,5	90	370
Сыр сливочный плавленый	30	4	3	2,5	60	250
Сырные шарики Эларджи	190	36	23	29	530	2210
Сырный суп с шариками сулугуни	320	76	22	31	890	3740
Тар-тар лосось	125	16	14	12	250	1060
Ткемали зеленый	30	1	8	2,5	90	370
Ткемали красный	30	1,5	12	3	130	520
Толма с мясом	168	17	10	9	230	960
Томаты	30	0,1	0,2	1,5	5	25
Томаты черри маринованные	30	0	0	1,5	5	25
Томленая баранина с овощами под хлебной шапкой	520	39	25	87	800	3360
Тоник Имбирно-грушевый	180	0,2	0,2	16	160	650
Тоник Тархун-огурец	191	0	0,2	15	150	650
Укроп	15	0,1	0,4	1	5	25

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Уха с семгой и судаком	430	15	15	61	440	1830
Филе куриное сувид	30	6	1	0	35	140
Фирменный салат	250	26	51	22	650	2720
Фисташковый рулет	130	6,5	13	54	360	1500
Фруктовая тарелка	540	6	10	60	350	1480
Харчо	330	23	32	58	610	2570
Хачапури на шампуре	195	23	29	60	590	2490
Хачапури по-Аджарски	265	35	37	77	790	3290
Хачапури по-Аджарски детский МК	253	32	35	53	660	2750
Хачапури по-Аджарски для компании	965	124	138	245	2710	11350
Хачапури по-Имеретински	330	38	46	112	1010	4220
Хачапури по-Мегрельски	355	43	52	112	1090	4550
Хачапури с томатами и страчателлой	470	39	72	115	1270	5300
Хачапури с цыпленком	440	32	45	127	1040	4350
Хачапури со шпинатом и сулугуни	360	37	42	128	1040	4330
Хинкали Городские с говядиной	90	6,5	4,5	23	160	670
Хинкали Мехсури мини	255	20	45	50	690	2870
Хинкали с бараниной	95	7	4,5	26	170	720
Хинкали с креветкой и судаком	90	7,5	3,5	29	180	750
Хинкали с растительным мясом	90	3,5	0,5	29	140	570
Хинкали с тремя сырами	90	10	9,5	26	230	970

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Хинкали с цыпленком	105	5,5	4	23	150	630
Хинкали со свиной и говядиной	95	7	5	26	180	740
Хинкали Том Ям мини	280	21	39	84	770	3230
Хинкали Чакапули мини	280	17	20	79	560	2350
Хрустящие баклажаны	135	4	65	26	710	2950
Цезарь с креветкой	180	16	34	9,5	410	1710
Цезарь с цыпленком	210	19	37	9	440	1850
Цыпленок Тапака	560	172	120	25	1870	7830
Чай Вишня-гранат	500	1	0,3	35	150	610
Чай Грейпфрут-смородина	500	0,5	0,1	43	170	730
Чай Лемонграсс-облепиха	570	1	2,5	28	140	580
Чай Цитрусово-имбирный	500	1	0,5	39	170	690
Чахохбили	200	19	27	13	370	1550
Чача домашняя	40	0	0	0,2	90	380
Чашушули	300	28	40	7,5	500	2090
Чипсы из лаваша комплимент	80	7,5	10	36	270	1120
Чипсы из лаваша с аджикой	120	10	25	57	490	2060
Чкмерули	220	17	58	9,5	620	2600
Шаурма с рубленой бараниной	330	14	29	15	380	1580
Шаурма с цыпленком	340	25	28	11	400	1650
Шаурма со свиной	330	13	25	16	340	1410
Шашлык из свинины	300	23	53	22	660	2770
Шашлык из судака с соусом киндзмари	330	41	14	22	380	1580

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Шашлык из цыпленка	310	44	21	26	470	1960
Швепс битер лимон	250	0	0	20	80	350
Швепс тоник	250	0	0	20	80	350
Шоти	170	10	2,5	79	380	1570
Шпинатные оладьи со страчателлой	176	11	21	28	340	1440
Штрудель с яблоком и крыжовником	180	6,5	29	50	490	2040
Эспрессо	34	3	5,5	14	120	500
Яблоко	30	0,1	0,1	3	15	55
Яблочный фреш	200	1	1	21	95	410
Ягермайстер	40	0	0	5,5	100	420
Ягодный спритц	311,5	0,5	0,1	19	190	800
Ягодный тарт	121	3,5	11	49	310	1300
Яйцо перепелиное 1 шт	10	1	1,5	0,1	15	70