



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

# ➔ РУСИКО ◀

**ЛЕТНИЙ ФЕСТИВАЛЬ**

**ВОЛЖСКИЕ СЕЗОНЫ**

**БИЗНЕС-ОБЕД**

**САЛАТЫ**

**ЗАКУСКИ**

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**ЗАКУСКИ В СТОЛ**

**ХИНКАЛИ**

**ПЕЛЬМЕНИ**

**ВАРЕНИКИ**

**СУПЫ**

**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

**МАНГАЛ**

**СОУСЫ**

**ГАРНИРЫ**

**ДЕСЕРТЫ И ВАРЕНЬЯ**

**КОФЕ**

**ЧАЙ**

**НАПИТКИ**

**ВИНО**

**ПАРОВЫЕ КОКТЕЙЛИ**

**ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ**

*Сервисный сбор от 8-ми  
человек - 250 (за 1 персону)*

*Русико - история дружбы,  
история двух семей, история  
того, как страсть к еде нас  
объединяет.*



*Монглиси*



*М.*

*В.*



*Самара*

*Это семейные традиции двух разных семей: коренной русской и колоритной грузинской.  
Со своими ритуалами, традициями и культурой.  
Объединённых любовью к еде,*

*застольями, гостями и просто счастьем готовить для тех, кого любишь.*

*Меню ресторана - как личный дневник двух девушек. Вся страсть к еде, которая  
передавалась или из поколения в поколение, воплотилась в ресторане.*

*"Теперь наша семья - это не только авторы многих рецептов из этого меню, но и весь  
любимый город. Лучшим нужно делиться, а лучшим, что у нас есть - любовь, нежность  
и теплые воспоминания, связанные почти с каждым блюдом. Мы с удовольствием  
делимся ими здесь, в ресторане Русико, для того чтобы вы создавали свои  
незабываемые впечатления".*

*Всегда ваши М. и В.*

# 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

ზაფხულის ფესტივალი

# ЛЕТНИЙ ФЕСТИВАЛЬ



**КЛУБНИКА АЛОЭ**

200мл | 210



**АНАНАС И КВАС**

220мл | 210



**ДЮШЕС И КВАС**

200мл | 210



ზაფხულის ფესტივალი

# ЛЕТНИЙ ФЕСТИВАЛЬ

*Алкогольные коктейли*



**КЛУБНИКА-БАЗИЛИК  
КЛАБ**

100мл | 390

**ПАЛОМА**

200мл | 390



**ЯГОДНАЯ МАРГАРИТА**

210мл | 390



1  
ИЮНЯ

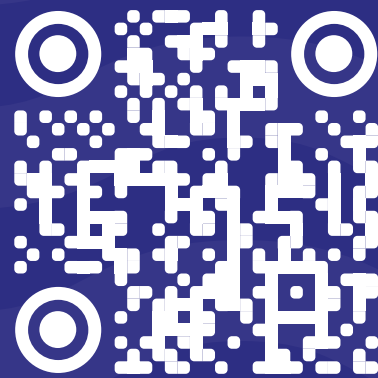
организатор  
ПОЛЯНА

15  
СЕНТ

Фестиваль региональной кухни

ВОЛЖСКИЕ  
СЕЗОНЫ

НАСЛАЖДАЙСЯ  
ВОЛЖСКИМ  
ЗАКАТОМ  
В ДОПОЛНЕННОЙ  
РЕАЛЬНОСТИ



## ВАРЕНИКИ С УТКОЙ

Вареники с соусом на основе красного вина и ежевики, топленая сметана, томленая утка, зеленое масло

**450.-**  
247гр



## КАРАСИ С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ

**310.-**  
343гр



## ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ С БРИОШЬЮ

**570.-**  
275гр



## ПИРОГ ИЗ СОМА

**470.-**  
267гр





## ШАРЛОТКА С МАЛИНОЙ И ГРУШЕЙ

**490.-**  
260гр

## БАРНОЕ МЕНЮ



### МИЛК ПАНЧ

Настойка на кукурузе с бергамотом

**350.-**  
129МЛ



### ЩАВЕЛЕВЫЙ САУЭР

**350.-**  
100МЛ



### ХЛЕБНЫЙ МОХИТО

безалко/алко

**290/370.-**  
200МЛ

## ВИНО

**Ля Круа Дю Пэн Сенсо Гренаш Пэй Д'ОК IGP** **490.-**  
розовое, сухое 125мл

**Хэй Бэй Рислинг Кубань** **390.-**  
Таманский Полуостров ЗГУ Фанагория 125мл

**Хэй Бэй Пино Нуар Кубань** **390.-**  
Таманский Полуостров ЗГУ Фанагория 125мл



**ВОЛЖСКИЕ СЕЗОНЫ  
В ТЕЛЕГРАМ**



**ВОЛЖСКИЕ СЕЗОНЫ  
ЯНДЕКС.ДЗЕН**

# ► БИЗНЕС-ОБЕД ◀ за 30 минут!

с понедельника по пятницу с 11:00 до 17:00

## САЛАТЫ

МИМОЗА	160г	195
ЛЕТНИЙ С БРЫНЗОЙ <b>новинка!</b>	130г	170
С ЖАРеныМИ БАКЛАЖАНАМИ <b>новинка!</b>	125г	195
С ЦЫПЛЕНКОМ	155г	180
СВЕКОЛЬНЫЙ	170г	160
ВЕСЕННИЙ	130г	140

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ	140/130г	320
ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ <b>новинка!</b>	170г	240
ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ <b>новинка!</b>	170г	210
КЕБАБ ИЗ ЦЫПЛЕНКА	95/125/30г	250
ОДЖАХУРИ С КУРИЦЕЙ	205г	270

## ВЫПЕЧКА

КУРНИК <b>новинка!</b>	150г	100
КУЛЕБЯКА <b>новинка!</b>	130г	270
ШОТИ		80

## НАПИТКИ

МОРС	250мл	90
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ АССАМ	600мл	95
ЧАЙ ЗЕЛЕНый СЕНЧА	600мл	95
ИВАН-ЧАЙ	600мл	95
АМЕРИКАНО	150мл	95
КАПУЧИНО	185мл	120
ВИНО ДОМАШНЕЕ белое/красное	100мл	160
ВОДКА ЦАРСКАЯ	40мл	140
ЧАЧА ДОМАШНЯЯ	40мл	180
ПИВО ЖИГУЛЕВСКОЕ	400мл	190

## ► СУП ДНЯ ◀

Уточните у официанта, что мы приготовили для Вас сегодня!

ОКРОШКА С КОЛБАСОЙ И КВАСОМ готовим ежедневно	265г	180
ХАРЧО	290г	195
УХА	330г	270
БОРЩ С ЛЮБОВЬЮ готовим ежедневно	260/20г	195
СУП С БЕКОНОМ И КЛЁЦКАМИ <b>новинка!</b>	300г	170
СОЛЯНКА	300/30г	195

## ► ДЕСЕРТ ДНЯ ◀

СМЕТАНИК	130г	180
МЕДОВИК	110г	180
ПРАГА	110г	180

Если не успеем принести Ваш заказ за 20 минут\*, то оплатим счет!  
\*Из расчета на одного гостя с момента принятия заказа

# სალათები САЛАТЫ

*Бабуля говорила, что настоящий винегрет без пети не сделать. Поэтому наша семья овощи всегда запекает. Заправляем домашним ароматным маслом и обязательно добавляем маринованные грибы.*

*От родной В.*



## ВИНЕГРЕТ С ГРУЗДЯМИ

Запеченная свекла с груздями, картофель, квашеная капуста, морковь, горошек, лук и корнишоны. Заправка маслом

**245г | 290**



## СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ

Селедочка с печеной свеклой и картофелем, морковь, лук, килька, куриное яйцо, икра лосося, измельченный бородинский хлеб. Заправка соусом крем-чиз

**230г | 340**

[Вернуться к содержанию](#)

*Я обожаю оливье и в детстве часто просила маму его приготовить. Сохранив наш семейный фирменный рецепт, родные, теперь предлагаю и вам попробовать. Во время семейных застолий всегда стоял этот салат, а папа называл его удобной закуской под водочку.*

*От родной В.*

## ЦАРСКИЙ ОЛИВЬЕ

Говяжья грудинка, бедрышко горячего копчения, картофель, морковка, перепелиное и куриное яйца, горошек, малосольные огурцы, красная икра, зелень, подается со слайсом ржаного хлеба. Заправка зеленым майонезом

**280г | 380**

## САЛАТ С ЯЗЫКОМ И МАЛОСОЛЬНОЙ ВИШНЕЙ

Говяжий язык, картофель, огурчики малосольные, соленая вишня, ромен, жареные шампиньоны, горчиная заправка, сметанный соус с хреном и свежая зелень

**220г | 490**

**Вернуться к  
содержанию**

## АЦЕЦИЛИ

Говяжья грудинка с баклажанами, приготовленными на гриле, свежая зелень, красный лук, печеный болгарский перчик, зерна граната и измельченный грецкий орех

200г | 430



## С ТРЕМЯ ТОМАТАМИ И СЫРОМ

Три вида спелых томатов, базилик и нежнейший имеретинский сыр. Заправка кахетинским маслом с грузинской аджикой

200г | 430



[Вернуться к содержанию](#)

## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

Тигровые креветки со спелыми томатами, салатом ромейн, копченым сулугуни и хрустящими крутонами с пажитником. Заправка соусом Цезарь на грузинский лад

200г | 590



## ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

Маринованный цыпленок в грузинской аджике со спелыми томатами, салатом ромейн, копченым сулугуни и хрустящими крутонами с пажитником. Заправка соусом Цезарь на грузинский лад

240г | 470



[Вернуться к содержанию](#)

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Жареные баклажаны, спелые томаты, зелень, сырный мусс, красный лук и зерна граната. Заправка зеленым маслом

260г | 395



ქართული სალათი

## ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ С ОРЕХОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Спелые томаты, огурчики, зелень и красный лук с заправкой из грецких орехов/с заправкой кахетинским маслом

270г | 370



[Вернуться к содержанию](#)



## С ЦЫПЛЁНКОМ НА МАНГАЛЕ

Кусочки цыпленка с шампиньонами, корнишонами, копченым сулугуни, картофелем и свежей зеленью. Заправка сливочным маслом

**230г | 450**

## САЛАТ С ШАШЛЫКОМ НА ОГНЕ

Домашние маринованные огурчики, отварной картофель, шашлык из свинины, красный лук, зелень и перепелиное яйцо. Заправка из домашнего майонеза с грузинской аджикой

**250г | 470**



[Вернуться к  
содержанию](#)

# საჭმლის ЗАКУСКИ

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Начинка из нежного сливочного сыра с чесноком и вялеными томатами, кинзой и грузинскими специями. Подается с соусом мацони

155/40г | 390



*Пхали - закуска, любимая в Грузии*



### ფხალი ПХАЛИ

#### из печеной тыквы

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

125г | 220

#### из свеклы

С грецкими орехами, луком, кинзой и чесноком

125г | 220

#### из шпината

С грецкими орехами, луком, кинзой, чесноком и специями

125г | 280

*От дорогой М.*

*Это любимая закуска моей сестры - паштет из овощей с грецкими орехами и пряностями. Традиционно мы мажем ее на шоти. Эта закуска подойдет в качестве гарнира к различным видам мяса и украсит ваш праздничный стол.*

**Вернуться к  
содержанию**

## ФОРШМАК

Слабосоленое филе сельди, булочка бриошь, яйцо, икра лососевая, яблоко, лук и сливочное масло

175г | 350



## ДРАНИК С КАБАЧКОВОЙ ИКРОЙ

Картофельный драник, икра кабачковая, домашняя топленая сметана и зеленый лук

95/80/2г | 250

## ХОЛОДЕЦ ИЗ ЩЕЧЕК

Щечки говяжьи, горчица, крем с хреном, соленая вишня и укроп

150г | 250



ცხელი მადა

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ტოლმა ხორცით  
**ТОЛМА С МЯСОМ**

Рубленое мясо свиной лопатки с острым грузинским перцем, завернутое в виноградные листья, с луком, чесноком, рисом и приправой уцхо-сунели. Подается с соусом мацони

**185г | 395**



**ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ  
С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ**

Жаренный в сухарях копченый и сливочный сулугуни с ежевичным соусом

**120/40г | 440**

[Вернуться к  
содержанию](#)

ღობიო

## ЛОБИО

Тушеная фасоль в томатах со специями, беконом, мчади и маринованным острым перцем

400/80г | 390



*Дорогие мои, фасоль, перед тем как варить, я замачиваю, как минимизи на ночь. Это блюдо в Грузии мы готовили в большом количестве, потому что со временем оно настаивается и становится в разы вкуснее.*

*От дорогой М.*

გამომცხვარი ბაღრიჯანი

## ЗАПЕЧЕННЫЕ БАКЛАЖАНЫ

Запеченные баклажаны под копченым и сливочным сулугуни с томатами, кабачками и грузинскими травами. Подается с соусом мацони и сацебели

170/6г | 395



[Вернуться к содержанию](#)

# ЗАКУСКИ В СТОЛ

## СОЛЕНЬЯ ИЗ ДОМАШНЕГО ПОГРЕБКА

за 100 г

Огурчики малосольные	95
Яблоки моченые	95
Грузди соленые	340
Маринованные арбузы	210
Соленая вишня	160
Маринованные помидорки	195
Квашеная капуста с клюквой	95



## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Зеленые томаты в маринованных грузинских специях, чеснок, джонджоли, огурчики, капуста по-гурийски

480г | 590



*Полно, как вся семья делала заготовки на зиму. Папы крутили банки, а мамы колдовали с маринадами. А зимой мне подружки давали гостям небольшую баночку солений в дорогу, и мне казалось, что я делюсь самым ценным, что есть у нас дома.*

*От родной В.*

## ქართული ასორტი ГРУЗИНСКОЕ АССОРТИ

Три вида пхали, джонджоли, молодой имеретинский сыр, сулугуни с мягким надуги. Подается с кукурузной лепешкой мчади

560г | 850



[Вернуться к содержанию](#)



## СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

400/40г | 540



## БОЛЬШОЙ СЕТ К ВОДОЧКЕ

Картофель мини с соленой килькой, паштет из шпрот, ломтики хлеба, квашеная капуста, малосольные огурчики, свиное сердце су-вид, копчено-вареная свиная грудинка. Подается с горчицей, клюквой и укропом

420г | 990

[Вернуться к содержанию](#)



## ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

250/40г | 430



## ТАРЕЛКА С МЯСОМ

Нежная буженина в грузинских специях, рулет из цыпленка с ореховой начинкой, отварное свиное сердце. Подается с аджикой и горчицей

330г | 720



## ТАРЕЛКА С САЛОМ

Отварная и копченая свиная грудинка с зеленым луком и чесночком. Подается с горчицей

230г | 495



[Вернуться к содержанию](#)



Альфред фон Вакано  
 - отец-основатель  
 Киселевского пивоваренного завода, который построил в 1881 году, оставил городу на Волге не только предприятие, до сих пор являющееся одним из брендов региона, но и дома-памятники, а также сквер Пушкина. Альфред знаменит тем, что впервые открыл для народа доступное по цене пиво.

Наша гордость - Киселевское пиво



## СЕТ К ПИВУ

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

535/80г | 990



[Вернуться к содержанию](#)



## ДОМАШНИЕ СЫРЫ

Сыр с грецким орехом, сыр сулугуни, сыр козий, паутинка с рикоттой, курага, грецкий орех и апельсиновый джем

200/40г | 540



## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

540г | 590



[Вернуться к содержанию](#)

# სიბკალი ХИНКАЛИ

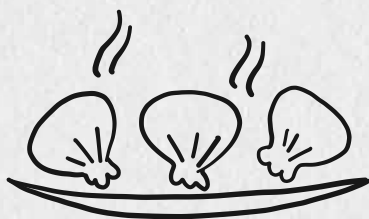


По традиции хинкали посыпают перцем, да побольше, плюс - берут к ним вино или чачу.

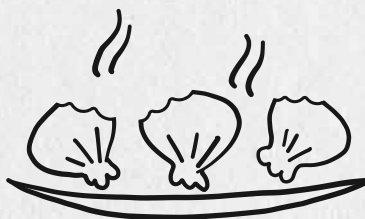
*От дорогой М.*

*Дорогие, рассказываю, как правильно есть хинкали:*

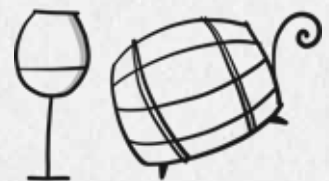
*переворачиваем вверх дном*



*откусываем кусочек,  
выпиваем бульон*



*запиваем вином или  
чачей*



**Вернуться к  
содержанию**

*Пожарить любые хинкали\* +10 к цене.*



**ГОРОДСКИЕ  
со свиной и говядиной**

90г | 85

**ГОРСКИЕ  
со свиной и говядиной**

90г | 85

**ГОРОДСКИЕ  
с бараниной**

90г | 95

**БАТУМСКИЕ  
с креветками и судаком**

90г | 130



**С ТРЕМЯ СЫРАМИ**

85г | 95

**С ЦЫПЛЕНКОМ**

90г | 75

**ГОРОДСКИЕ  
с говядиной**

90г | 95

**С КАРТОФЕЛЕМ  
И БЕКОНОМ**

90г | 60

**С ВЕШЕНКАМИ  
И ШАМПИньОНАМИ**

80г | 100



*\* Кроме хинкали с тремя сырами, их принято только варить*

**Вернуться к  
содержанию**

# პელმენი ПЕЛЬМЕНИ

## ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ

Фарш из мяса с укропом и говяжьим бульоном. Подается с фирменной домашней сметанкой

400/30г | 370

*Моя бабуля делала один пельмень с сюрпризом: клала туда много-много перца - и говорила, что, кому попадется, тот счастлив будет. И никогда никому он не попадался! На самом деле, она никогда не варила этот пельмешек, ведь счастье не в удаче, а в том, что все собираются вместе и за одним столом.*

*От родной В.*

## ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ

Фарш из щуки с икрой сазана и копченым маслом, укропом и рыбным бульоном. Подается с фирменной домашней сметанкой

400/30г | 420

Вернуться к  
содержанию

# ვარენიკი ВАРЕНИКИ



## ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ, БЕКОНОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

Вареники в соусе чкмерули с икрой лосося, капустой, зеленым луком и беконом

205г | 420



## ВАРЕНИКИ С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ

Вареники с говяжьим языком, белыми грибами, с грибным соусом и демиглас, зеленым луком

205г | 430

[Вернуться к содержанию](#)

# საცხობი პროდუქტები

# ВЫПЕЧКА

*Мама всегда пекла свежие шоти на каждое застолье.  
Заходишь в дом и утопаешь в аромате свежеиспечённого хлеба.  
На столе всегда ткемали, бажже, варенье или мед.*

*От дорогой М.*

## ПИРОЖКИ ДОМАШНИЕ

- с капустой и яйцом 90г | 80
- △ с бараниной 45г | 100
- с мясом 90г | 100
- с яблоком 45г | 100



შოთი

## ШОТИ

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

150г | 90

[Вернуться к содержанию](#)





## ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

С имеретинским слабосоленым сыром

420г | 430



ხაჭაპური აჭარაში

## ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Традиционное грузинское блюдо с двумя видами сыра, желтком и сливочным маслом. Принято есть руками, отламывая хлебный край и макая его в горячий тянущийся сыр

350г | 430



## ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

С имеретинским сыром внутри и снаружи

460г | 520

[Вернуться к содержанию](#)

[Вернуться к содержанию](#)

## ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ

Сулугуни в тесте, запеченный на шампуре

270г | 390



## ХАЧАПУРИ ПО-ОСЕТИНСКИ

С имеретинским сыром, сочной рубленой говядиной и зеленью

460г | 520



## ПЕНОВАНИ ЛОДЧКА

Слоеное тесто с фасолью, вялеными томатами, кинзой, черри, ароматным чесночком и двумя видами сыра

250г | 390



## КУБДАРИ

Пряная рубленая говядина  
в хрустящем тесте

**530г | 470**

## ЛОБИАНИ

Горячий пирог с фасолью,  
сливочным маслом, кинзой  
и грузинскими специями

**420г | 330**



[Вернуться к  
содержанию](#)

*Для грузинской хозяйки положить много сыра значит показать свою любовь, щедрость и достаток семьи. С тех пор я люблю готовить только самые сырные хачапури, и в рецепте царского хачапури так и написано:*

*"сыр: много и ещё чуть-чуть!"*

*От дорогой М.*

## **ЦАРСКИЙ ХАЧАПУРИ**

**1050г | 1200**



**Вернуться к  
содержанию**

# სუპები СУПЫ

## ЩИ СУТОЧНЫЕ ИЗ ПЕЧИ

Наваристые щи на говяжьем бульоне с капустой, белыми грибами, зеленью и говяжьими щечками. Подается с фирменной домашней топленой сметанкой

360/30г | 410



## БОРЩ С ЛЮБОВЬЮ

Наваристый борщ с говядиной, петрушкой и чесноком. Подается с фирменной домашней сметанкой

350/30/3г | 370



[Вернуться к содержанию](#)

## **КУРИНЫЙ СУП с пирожком с капустой и яйцом**

Ароматный бульон с домашней лапшой, перепелиным яйцом и морковью. Подается с пирожком с капустой и яйцом

**370/5/45г | 230**



## **ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с копченым сулугуни**

Плавленный сыр сулугуни с ароматным чесночком, тыквенными семечками и оливковым маслом

**325г | 350**

**Вернуться к  
содержанию**

*В нашей семье уху готовил всегда только папа. Он любил рыбалку, мог часами сидеть и ждать улов. Однажды среди записей нашего папы мы нашли его рецепт, он поетно ждал своего часа, чтобы найти воплощение здесь, в Русико.*

*От родной В.*

## УХА ВОЛЖСКАЯ С ВОДОЧКОЙ

Ароматный рыбный бульон с кусочками судака и раком, картофелем, томатами, болгарским перцем, луком, зеленью и чесноком, с добавлением водочки

480г | 530



[Вернуться к содержанию](#)

## СОЛЯНКА

Копчено-вареная свиная грудинка на говяжьем бульоне, свиное сердце, говяжья грудинка, чеснок, зелень, лимон, оливки и корнишоны. Подается с фирменной домашней топленой сметанкой

450/30г | 390



## ԽԱՐՇՈ ХАРЧО

Говяжья грудинка с томатами, зеленью, болгарским перцем, сельдереем и рисом

400/2г | 410



[Вернуться к содержанию](#)



# ცხელი კერძები ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ოჯახური  
ОДЖАХУРИ

Маринованная мякоть свинины, обжаренная с луком, сладким перцем и картофелем. Тушится в пряной заправке с уксусом и специями

315г | 490



## ЧКМЕРУЛИ

Сочное филе бедра цыпленка, обжаренное на мангале до хрустящей корочки, запекается в соусе с плавленным сыром и чесноком

290г | 540



ჩახობილი  
**ЧАХОХБИЛИ**

Тушеные кусочки филе бедра цыпленка в томатном соусе со сладким перцем, луком, чесноком, зеленью и специями

260г | 430



[Вернуться к содержанию](#)

*Телячьи щечки - это любимое блюдо моего папы. Сытное и простое. Для аромата мы добавляем еловое масло, которое открыли для себя, когда проводили отпуск на Байкале.*

*От родной В.*

## ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Говядина в соусе чкмерули с шампиньонами, белыми грибами и вешенками, с картофельным пюре, клюквой и укропом

400г | 690



## ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ

Телячьи щечки, отварная перловка на основе куриного бульона, горошек, лук и чеснок со сливками, белыми грибами и запеченной тыквой

390г | 620



[Вернуться к содержанию](#)

## ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯЗЫК С ГРИБАМИ

Говяжий язык, грибной жульен, картофель, сырно-сливочный соус, квашеная капуста, малосольные огурцы и зеленый лук

300/40г | 630



## ЧАНАХИ ИЗ БАРАНИНЫ

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

450г | 630



## КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ

Куриная котлета с картофельным пюре, чесночно-сливочным соусом и укропом

150/104/40г | 390

[Вернуться к содержанию](#)

## СТАВРИДКА

Панируется в сухарях и обжаривается в масле до хрустящей корочки. Подается с лимоном и соусом тар-тар

**340/40г | 560**



## АДЖАРСКАЯ ФОРЕЛЬ

Запеченная маринованная речная форель в аджике и грузинских травах, с томатами черри

**220г | 830**

[Вернуться к содержанию](#)

## УТИНАЯ НОЖКА С ЯБЛОКОМ

Утиная ножка с печеным яблоком, соленой карамелью, медом, сливочным маслом и ежевичным соусом

155/85/30г | 720



*Каждый раз, когда папа пишет:  
"готовлю утку с яблоками, приезжайте",  
я срываюсь с любого места, меняю все планы, забегая  
за белым сухим и в гости.  
К этому блюду очень советую Рислинг от Денисова.*

*От родной В.*

**Вернуться к  
содержанию**



## ЧАШУШУЛИ

**под шапкой из теста**

Нежнейшая говяжья грудинка, томленая в соусе из томатов с грузинскими специями и зеленью, запекается под хлебной шапкой

**325/40/4г | 620**

[Вернуться к содержанию](#)

ბრაზიერა  
**МАНГАЛ**

**СЕТ ШАШЛЫКОВ**

760/1050г | 2800

*В Грузии шашлык называют по-другому -  
мцвади.*

*И это обычно максимум шесть кусков  
на шампуре. Они обязательно должны  
быть большими. Чем больше кусок,  
тем он сочнее.*



[Вернуться к  
содержанию](#)



РУСИКО

Баранина

Индейка

Говядина

Цыпленок

Свинина

## ШАШЛЫК

из свинины

195/90/40г | 570

из цыпленка

200/90/40г | 490

из баранины

165/90/40г | 730

из телятины

180/90/40г | 990

из индейки

180/90/40г | 570

Вернуться к  
содержанию



## КЕБАБ

из свинины и говядины

135/90/40г | 460

из цыпленка

150/90/40г | 380

из баранины

140/90/40г | 530

из говядины

145/90/40г | 480



*Свинина и  
говядина*

*Говядина*

*Баранина*

*Цыпленок*

[Вернуться к  
содержанию](#)

## КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

Тигровые креветки, приготовленные на гриле в сливочно-чесночном соусе, свежая зелень, огурцы, спелые томаты, редис и лаваш

95/90/40г | 720



## СЕМГА НА ГРИЛЕ

130/80/40г | 990



[Вернуться к содержанию](#)



## КОРЕЙКА НА ГРИЛЕ

Корейка из баранины на кости, обжаривается на мангале до прожарки медиум. Подается с гарниром из свежих овощей и соусом сацебели

**210/90/40г | 990**

**Вернуться к  
содержанию**

# სოუსები СОУСЫ

топленая сметана

**40г | 80**

зеленый ткемали,  
красный ткемали,  
мацони с чесноком,  
зеленая аджика, баже,  
наршараб, красная аджика,  
острая аджика, сацебели

**40г | 120**

1. ЗЕЛЕНый ТКЕМАЛИ

2. КРАСНый ТКЕМАЛИ

3. МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

4. ЗЕЛЕНАЯ АДЖИКА

6. БАЖЕ

8. НАРШАРАБ

5. КРАСНАЯ АДЖИКА

7. ТОПЛЕНАЯ СМЕТАНА

10. ОСТРАЯ АДЖИКА

9. САЦЕБЕЛИ

1. ИЗ ЗЕЛеноЙ АЛЫЧИ СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

2. ИЗ КРАСНОЙ СЛИВЫ С БУКЕТОМ ГРУЗИНСКИХ СПЕЦИЙ

3. ГРУЗИНСКИЙ ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

4. ИЗ ЗЕЛеноГО ПЕРЦА И СВЕЖИХ ТРАВ

5. ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА, ТОМАТОВ И ТРАВ

6. НЕЖНый ОРЕХОВЫЙ СОУС С ПРЯНОСТЯМИ И ЧЕСНОЧКОМ

8. СЛАДКИЙ ГРАНАТОВЫЙ СОУС С ПРЯНОСТЯМИ

9. ТОМАТНый СОУС СО СВЕЖИМИ ТРАВАМИ

Вернуться к  
содержанию

გვერდითი კერძები

# ГАРНИРЫ



**КАРТОФЕЛЬ ИЗ ПЕЧИ  
С СОУСОМ ИЗ МАЦОНИ**

250г | 220

**ЗАПЕЧЕННАЯ ТЫКВА С  
СОУСОМ ИЗ ГОЛУБОГО  
СЫРА**

Нежнейшая тыква, запеченная с  
дorbлю и зеленым луком

200г | 330



**КУКУРУЗА С ПАПРИКОЙ  
НА ГРИЛЕ**

1шт/100г | 295



[Вернуться к  
содержанию](#)

## ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ФРИ

Цветная капуста в кляре с ореховым соусом  
баже

150/50г | 250



## ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

Кабачки, шампиньоны, сладкий перец и красный  
лук, свежая зелень и чесночное масло

140г | 290



## КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

210г | 230



## КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ

160г | 220

[Вернуться к  
содержанию](#)

დესერტები და მურაბები

# ДЕСЕРТЫ И ВАРЕНЬЯ

## НАПОЛЕОН С ВИШНЕЙ

Слоеный десерт с нежнейшим ванильным кремом и вишневым конфи

210г | 410



[Вернуться к содержанию](#)

## ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ

Арахисовая меренга, крем на основе сливок и сгущенки, облепиховый соус, грецкий орех и сушеная клюква

220г | 370



## МЕДОВИК

Медовик с малиной и кремом маскарпоне, малиновым желе и шоколадной глазурью

155г | 430

## ЧИЗКЕЙК ИЗ РЯЖЕНКИ

Тающий во рту десерт на основе топленой ряженки и гречневого попкорна с малиновым вареньем

140г | 420



[Вернуться к содержанию](#)



## ШУ ПО-ТБИЛИСКИ

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

95/85г | 410



## ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ

130г | 390

## ДОМАШНЯЯ ПАХЛАВА

Грузинское лакомство из грецкого ореха и фундука с каштановым медом

150г | 320



[Вернуться к содержанию](#)

## ВАРЕНЬЕ

медовые абрикосы

**100г | 210**

черная смородина, вишня,  
абхазские мандарины, малины

**100г | 190**

абхазские мандарины

**100г | 180**

*Абхазские мандарины*

*Малина*

*Вишня*

*Черная смородина*

*Медовые абрикосы*

**Вернуться к  
содержанию**

# уззз КОФЕ

## ЭСПРЕССО

30мл | 140

## ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

50мл | 170

## АМЕРИКАНО

150мл | 180

## ДВОЙНОЙ АМЕРИКАНО

350мл | 230

## КАПУЧИНО

150мл | 220

## ДВОЙНОЙ КАПУЧИНО

350мл | 350

## ЛАТТЕ

350мл | 320

## РАФ-КОФЕ

350мл | 240

## АПЕЛЬСИНОВЫЙ РАФ

350мл | 240

## КОФЕ ПО-ВОСТОЧНОМУ

60мл | 170

## ФЛЭТ УАЙТ

180мл | 220

## ЛАТТЕ НА КОКОСОВОМ

350мл | 370

## КАПУЧИНО НА КОКОСОВОМ

150мл | 270

## КАКАО

350мл | 210



[Вернуться к содержанию](#)

# Чай

## ВЫБЕРИТЕ СВОЙ СБОР:

**Травяной сбор «Самарская Лука»:**  
листья земляники, мята, цветы ромашки и синий василек

**Сердце Алтая:**  
листья малины, шиповника, ежевики, Melissa, мята, календула, роза, вереск

**Карельский сбор:**  
черный чай, хвоя ели, плоды можжевельника, лист мяты, цветки ромашки, кусочки клюквы, синий василек

## САМОВАРНОЕ ЗАСТОЛЬЕ (сбор на выбор)

### Большое | 1650

Пирожки по 2 шт: с мясом, с капустой и яйцом, с рыбой

Варенье: вишневое, из абхазских мандаринов, малиновое

Пастила

Сушки

Подаем с кусочками свежего арбуза

### Малое | 990

Варенье: вишневое, из абхазских мандаринов, малиновое

Сушки

Подаем с кусочками свежего арбуза



[Вернуться к содержанию](#)

## ЦИТРУСОВО-ИМБИРНЫЙ

500мл | 360

## ЯГОДНЫЙ

500мл | 410

## ЯБЛОКО С КАРАМЕЛЬЮ

500мл | 410

## ОБЛЕПИХА-МАРАКУЙЯ

500мл | 410

[Вернуться к содержанию](#)

# ЛЮБОЙ ЧАЙ

500мл | 270

## Черный чай

Ассам

Эрл грей

Пуэр

Клубничный с дыней

Пикантный имбирь

Золотые иглы

Лапсанг сушонг

Большой красный халат

## Зеленый чай

Изумрудные спирали весны Би Ло Чунь

Жасминовая жемчужина дракона

Женьшеневый улун

Узбекский

Сенча

Молочный улун

Семь шагов самурая

Колодец дракона

## Травяной чай

Травяной чабрец

Малина с мятой

Марокканская мята

Тропические ночи

Ресницы серебряных игл

Чилийская вишня

Французская роза

Лимонная трава



[Вернуться к содержанию](#)

# სასმული НАПИТКИ

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

**САИРМЕ с газом**  
500 мл | 250

**БОНАКВА с газом/без газа**  
330 мл | 210

**САИРМЕ без газа**  
500 мл | 250

**РИЧ ИНДИАН ТОНИК**  
330 мл | 230

**ТБАУ без газа**  
500 мл | 230

**РИЧ БИТТЕР ЛЕМОН**  
330 мл | 230

**БОРЖОМИ**  
500 мл | 260

**СОК РИЧ**  
250 мл | 140

**РОДНИКИ КАВКАЗА**  
Земляника, Лимон, Малина, Тархун, Груша  
500 мл | 210

**СОК РИЧ**  
в ассортименте (стекло)  
200 мл | 200

**РИЧ КОЛА**  
330 мл | 190

**МОРС**  
ягодный, с черной смородиной  
250 мл | 120



## МИЛКШЕЙКИ

**КЛУБНИЧНЫЙ**  
290

**ВАНИЛЬНЫЙ**  
290

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

**МОХИТО**  
350

## ФРЕШИ

**АРБУЗНЫЙ**  
400 мл | 180

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

**ЯБЛОЧНЫЙ**  
250 мл | 350

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ**  
250 мл | 350

**ГРЕЙПФРУТОВЫЙ**  
250 мл | 320

**ЛИМОННЫЙ**  
100 мл | 250

**МОРКОВНЫЙ  
со сливками**  
250 мл | 290

Вернуться к  
содержанию



## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

1,5л/450мл

**Тархун**  
550/270

**Ягодный**  
550/270

**Малина-персик**  
650/290

**Имбирь-тархун**  
550/270

**Грейпфрут-гранат**  
650/290

[Вернуться к содержанию](#)



# АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ



Вернуться к  
содержанию

## МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

**2+1**

По специальной цене

**780**

## МАРТИНИ ФИЕРО-ТОНИК

**390**

## МОХИТО

**450**

## ПИВО

### ПО БУТЫЛКАМ

## ГОРЬКОВСКАЯ ПИВОВАРНЯ ИПА 0,0

безалкогольное



330 мл | **200**

## СВЕТЛОЕ НАТАХТАРИ

500 мл | **430**

### РАЗЛИВНОЕ

## ФИРМЕННОЕ РУСИКО

400 мл | **230**

## САМАРСКОЕ ЖИГУЛЕВСКОЕ

400 мл | **240**

## КРОНЕНБУРГ 1664 БЛАН



Содержание алкоголя 4,5%, плотность 11%

Освежающее белое пшеничное пиво с фруктовыми нотками и тонким ароматом кориандра

400 мл | **250**

## МЕДОВУХА РУСИКО

400 мл | **250**

## КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ

### РОМ

## БАКАРДИ КАРТА БЛАНКА

40 мл | **320**

### КОНЬЯК

## АЙВАЗОВСКИЙ ТРЕХЛЕТНИЙ

40 мл | **250**

## ОРДИНАРНЫЙ АЙВАЗОВСКИЙ ПЯТИЛЕТНИЙ

40 мл | **270**

## РУЛЛЕ V.S.

40 мл | **380**

## РУЛЛЕ V.S.O.P

40 мл | **440**

## АСКАНЕЛИ ПЯТИЛЕТНИЙ

40 мл | **320**

### ВИСКИ

## ВИЛЬЯМ ЛОУСОНС

40 мл | **220**

## ВЕСТ КОРК АЙРИШ ИПА

## КАСК МЭЙЧУРД

купажированный ирландский

40 мл | **400**

## ВЕСТ КОРК СМОЛ БЭТЧ

## КАЛЬВАДОС КАСК

## ФИНИШД

солодовый ирландский

40 мл | **440**

## КЕНТУККИ БОУТ

американский купажированный

40 мл | **230**

## СМОКИ ДЖО АЙЛА

шотландский солодовый

40 мл | **470**

## ГЛЕН КЛАЙД 12 ЛЕТ

шотландский купажированный

40 мл | **430**

## СИНГ МОЛТ ГЛЕНТ ТЕРНЕР

12 ЛЕТ

40 мл | **460**

### ВЕРМУТ

## МАРТИНИ ФИЕРО

40 мл | **220**

### ВОДКА

## ОНЕГИН

40 мл | **310**

## ЦАРСКАЯ ОРИГИНАЛЬНАЯ

40 мл | **150**

## ЦАРСКАЯ ГРУША

40 мл | **150**

## ЦАРСКАЯ СМОРОДИНА

40 мл | **150**

### ДИСТИЛЛЯТ

## ПЕРВОГОН РЖАНОЙ

40 мл | **210**

## САМОГОН ХЛЕБНЫЙ

Купаж Органик (пшеничный)

40 мл | **240**

## САМОГОН ХАНДСА

## ОРГАНИК

40 мл | **310**

## ХЛЕБНИК ПОЛУГАР

40 мл | **210**

## ПОЛУГАР №3

Бородинский с тмином, напиток спиртной зерновой

дистиллированный ржаной

40 мл | **330**

## ПОЛУГАР №5 ХРЕН

Напиток спиртной зерновой дистиллированный

40 мл | **330**

### ЧАЧА

## ДОМАШНЯЯ ЧАЧА

40 мл | **190**

## ЗОЛОТАЯ АСКАНЕЛИ

## ПЛАТИНОВАЯ АСКАНЕЛИ

40 мл | **290**

## ГРУШЕВАЯ

## ВЫДЕРЖАННАЯ

## АНАСЕУЛИ

40 мл | **390**

## АСКАНЕЛИ

## ПРЕМИУМ САПЕРАВИ

## МУСКАТ

40 мл | **420**

## ЕЩЕ НЕМНОГО АЛКОГОЛЯ

## КАМИНО РЕАЛ

40 мл | **380**

## БАРРИСТЕР ДРАЙ

40 мл | **220**

*Авторские*  
**СПРИТЦЫ**



**ЛИМОНЧЕЛЛО СПРИТЦ**  
430



**КЛУБНИЧНЫЙ СПРИТЦ**  
430



**ЯГОДНО-СВЕКОЛЬНЫЙ**  
**СПРИТЦ**  
410



**СМОРОДИНОВЫЙ СПРИТЦ**  
470



**АПЕРОЛЬ СПРИТЦ**  
590

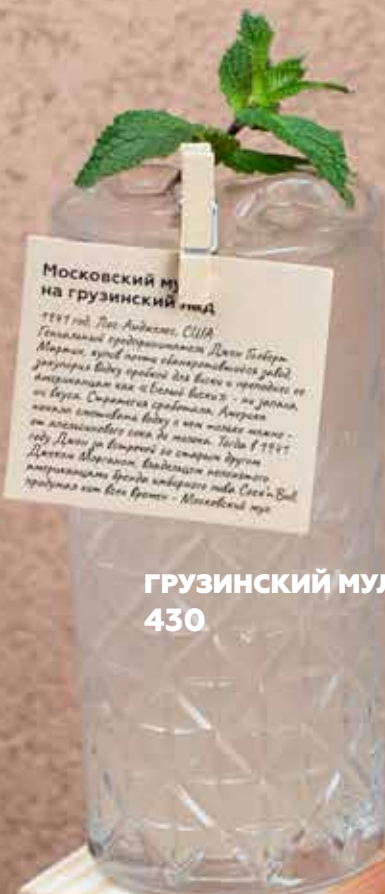
**Вернуться к  
содержанию**

# Авторские АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ ГИМЛЕТ  
430



ГРУЗИНСКИЙ МУЛ  
430



ЯГОДНЫЙ СИГНАХИ  
450



ПОЦЕЛУЙ БАЗИЛИКА  
490



ПЕННЫЙ ГРАНАТ  
530



НЕГРОНИ  
530



ЯБЛОЧНО-ОГУРЕЧНЫЙ ТОНИК  
390



Мы могли бы  
украсить этот коктейль  
слайсом огурца,  
но так делают все,  
а мы не такие как все :)

РУСИКО

ДЖИН-ТОНИК  
430



МАЛИНОВЫЙ ТОНИК  
390



Мы хотели украсить  
этот коктейль  
малиной, но ты и так  
весь в малине ;)

РУСИКО

ЛИМОНЧЕЛЛО ТОНИК  
390



ВИШНЯ-ИЗАБЕЛЛА ТОНИК  
390



*Авторские*  
**АЛКОГОЛЬНЫЕ  
КОКТЕЙЛИ**

**Вернуться к  
содержанию**

## СЕТ АВТОРСКИХ НАСТОЕК

1100

"Любовь Безрукова"

*Вишня-изабелла*

190

*Смородина*

190

*Лимонгелло*

190

*Яблоко-огурец*

190

*Клубника*

190

*Малина-свекла*

190

*Малина*

190

\*все совпадения случайны

**Вернуться к  
содержанию**



ПОДАЕМ В ГРАФИНЕ



ИДЕАЛЬНО НА БАНКЕТ



МЕСТНОЕ ВИНО

# ვინი ВИНО

[Вернуться к содержанию](#)

## Белое



### ДОМАШНЕЕ ВИНО

Полусладкое  
**1500**



### ШАТО ТАМАНЬ ЭРИТАЖ СОВИНЫОН БЛАН

Сухое, Россия  
125/750 мл | **280/1500**

### ПАЛАВАНИ РКАЦИТЕЛИ

Сухое, Грузия  
125/750 мл | **280/1500**

### АЛЛА МОДА ПИНО ГРИДЖИО

Сухое, Италия  
125/750 мл | **390/2200**



### МУСКАТЕЛЬ СУХОЕ ОТ ДЕНИСОВА

Самара, Россия  
**2300**



### РИСЛИНГ СУХОЕ ОТ ДЕНИСОВА

Самара, Россия  
**2300**

### ЦИНАНДАЛИ ШАТО GRW

Сухое, Грузия  
**2300**

### КЭФЕР ГРЮНЕР ВЕЛЬТЛИНЕР

Белое, Австрия  
**2300**

### КАЗАЛЬ МЕНДЕШ. ВИНЬЮ ВЕРДЕ

Полусухое, Португалия  
**2300**

### МОЗЕЛЬ «ШШШ... ЭТО РИСЛИНГ»

Полусухое, Германия  
**2500**

### КИСИ СТОЛОВОЕ

Полусладкое, Кончо и Ко (401)  
**2500**

### МЦВАНЕ СТОЛОВОЕ

Сухое, Кончо и Ко (Мовайн)  
**2500**

### ГРИНЛАЙФ СОВИНЫОН БЛАН ВЕСТЕРН КЕЙП

Сухое, ЮАР  
**2700**

## Безалкогольное

### БОН ВОЯЖ СОВИНЫОН БЛАН

Сладкое, белое, Германия  
**2200**

### БОН ВОЯЖ КАБЕРНЕ СОВИНЫОН

Сладкое, красное, Германия  
**2200**

## Красное



### ДОМАШНЕЕ ВИНО

Полусладкое  
**1500**

### АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА GRW

Полусладкое, Грузия  
125/750 мл | **270/1400**



### ШАТО ТАМАНЬ ЭРИТАЖ РУЖ

Сухое, Россия  
125/750 мл | **280/1500**

### САПЕРАВИ GRW

Сухое, Грузия  
**280/1600**

### ПАЛАВАНИ АЛАЗАНСКАЯ ДОЛИНА

Полусладкое, Грузия  
**1600**

### КУКАБАРА ШИРАЗ

Сухое, Австралия  
**295/1650**

### ПАЛАВАНИ САПЕРАВИ

Сухое, Грузия  
**1650**

### ПАЛАВАНИ МУКУЗАНИ

Сухое, Грузия  
**380/2150**

### КИНДЗМАРАУЛИ GRW

Полусладкое, Грузия  
**2250**

### ПАЛАВАНИ КИНДЗМАРАУЛИ

Полусладкое, Грузия  
**2250**

### THE LINES САПЕРАВИ-КРАСНОСТОП-ЦИМЛЯНСКИЙ ЧЕРНЫЙ

Россия  
**2250**

### КОНДЕ ПИНЕЛЬ ТЕМПРАНИЛЬО

Сухое, Испания  
125/750 мл | **425/2400**

### ВИНО ПАЛАЦЦО НОБИЛЕ ВАЛЬПОЛИЧЕЛЛА

Сухое, Италия  
**2800**

### САПЕРАВИ КВЕВРИ КОНЧО И КО

Сухое, Грузия  
**2800**

### ЛЕ ГРАН НУАР ПИНО НУАР

Полусухое, Франция  
**3100**

### ФЕТЦЕР ЗИНФАНДЕЛЬ

Полусухое, США  
**3600**

## Розовое

### АЛЛА МОДА ПИНО ГРИДЖИО РОЗАТО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦИИ

Сухое, Италия  
125/750 мл | **390/2200**

### ВИНЬЮ ВЕРДЕ ПАВАО РОЗЕ

Полусухое, Португалия  
125/750 мл | **390/2200**

### ПЛЮМА

Полусухое, Португалия  
**2300**

## Игристое



### ШАТО ТАМАНЬ ЭРИТАЖ

Розовое, брют, Россия  
**1600**



### ШАТО ТАМАНЬ ЭРИТАЖ

Белое, брют, Россия  
125/750 мл | **290/1600**



### ШАТО ТАМАНЬ ЭРИТАЖ

Белое, полусладкое, Россия  
125/750 мл | **290/1600**

### КАСТЕЛЬФИНО

Белое, полусухое, Испания  
**2300**

### ФАНАГОРИЯ BLANC DE BLANCS (белое из белого)

Белое, брют, Россия  
**2300**

### МАРТИНИ ПРОСЕККО D.O.C.

Белое, сухое, Италия  
125/750 мл | **610/3600**

## Плодовое



### ДОМАШНЕЕ ГРАНАТОВОЕ

**1950**  
**ГРАНАТ**  
Полусладкое, красное, Иджеван, Армения  
**1950**

### ЕЖЕВИКА

Полусладкое, красное, Иджеван, Армения  
**1950**

ПАРОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

# АВТОРСКИЕ

## МОХИТО

Коктейль с добавлением мяты, лайма и лаймового сока.

На классической или грейпфрутовой чаше. Наполнение чаши любой премиум-смесью на выбор

2100.—

## АПЕРОЛЬ

Хит этого года — сочный и освежающий паровой коктейль с сиропом из сицилийских апельсинов

2100.—

## ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

Яркий тропический вкус с сиропом Блю Кюрасао и лимоном. На классической или грейпфрутовой чаше. Наполнение чаши любой премиум-смесью на выбор

2100.—



## ПАРОВЫЕ КОКТЕЙЛИ

# ПРЕМИУМ

# КЛАССИКА



КОЛБА: ВОДА / СОК /  
МОЛОКО / СИРОП



КРЕПОСТЬ: ЛЕГКИЙ /  
СТАНДАРТ / КРЕПКИЙ



СМЕСЬ НА ВЫБОР:  
КРАФТОВАЯ ИЗ ЛИСТЬЕВ  
МОНТЕ САЛМЕ / ИОРДАНИЯ /  
КРАФТОВАЯ КРЕПКАЯ /  
АМЕРИКАНСКАЯ

1700.—

КОЛБА:  
ВОДА



КРЕПОСТЬ:  
СТАНДАРТ



СМЕСЬ НА ВЫБОР:  
ОАЭ / ТУРЦИЯ



1250.—

НА КОМПАНИЮ

2 ПАРОВЫХ КОКТЕЙЛЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

3000.—

НА КОМПАНИЮ

2 ПАРОВЫХ КОКТЕЙЛЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОЙ ЦЕНЕ

2150.—



# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

◆ РУСИКО ◆

Кухня

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

## Салаты

Ацеццли	110	16	21	18	320	1360
Винегрет с грезами	245	5	23	25	320	1360
Грузинский салат с кахетинским маслом	250	2	20	8	220	930
Грузинский салат с ореховой заправкой	250	5	32	9,5	340	1440
С тремя томатами и сыром	219,5	7	29	5,5	310	1290
С цыпленком на мангале	270	23	67	16	760	3180
Салат с шашлыком на огне	265	12	42	14	480	2020
Селедка под шубой	236	19	36	20	480	2000
Табуле	110	2	8	19	150	640
Теплый салат из баклажанов	260	6	68	30	760	3170
Царский оливье	286	24	46	26	620	2580
Цезарь с креветками	236	26	50	8,5	590	2460
Цезарь с цыпленком	240	27	47	8,5	570	2370

## Закуски

Большой сет под водочку	505	29	56	27	710	2960
Грузинское ассорти	565	81	79	120	1400	5860
Домашние соленья	480	14	34	44	530	2210
Домашние сыры	260	26	34	54	630	2620
Пхали из печеной тыквы	127	4	16	15	220	920
Пхали из свеклы	127	8	26	14	320	1350
Пхали из шпината	127	8	24	6,5	270	1150
Рулетики из баклажанов	180	5,5	49	11	510	2130
Сельдь с картофелем	459	54	59	37	900	3760
Сет к пиву	633	80	121	43	1570	6550
Тарелка с мясом	342	46	62	9,5	770	3210
Тарелка с салом	230	44	51	20	670	2800
Тарелка свежих овощей	298	4	1,5	12	80	330

## Горячие закуски

Жареный сулугуни с ежевичным соусом	270	20	97	52	1160	4860
Запеченные баклажаны	322	10	49	12	530	2210
Лобио	530	70	60	122	1220	5110
Толна с мясом	198	18	35	15	450	1870

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

► РУСИКО ◀

Кухня

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 и пельмени

Жареные Хинкали Батумские с креветками	110	9,5	24	29	370	1540
Жареные Хинкали Городские с бараниной	80	7	24	23	340	1420
Жареные Хинкали Городские с говядиной	100	6,5	25	24	340	1430
Жареные Хинкали Городские со свиной и говядиной	110	6,5	25	24	340	1440
Жареные Хинкали Горские со свиной и говядиной	100	6,5	25	24	350	1450
Жареные Хинкали с вешенками и шампиньонами	100	4,5	26	26	350	1470
Жареные Хинкали с картофелем и беконом	110	5	24	32	360	1510
Жареные Хинкали с цыпленком	100	5	24	23	330	1370
Пельмени домашние	439	30	76	76	1100	4600
Пельмени с щукой	439	33	32	78	730	3070
Хинкали Батумские с креветками и судаком	90	9,5	3,5	29	190	790
Хинкали Городские с бараниной	90	7	4,5	23	160	670
Хинкали Городские с говядиной	80	6,5	4,5	24	160	670
Хинкали Городские со свиной и говядиной	90	6,5	5	24	170	690
Хинкали Горские со свиной и говядиной	80	6,5	5	24	170	700
Хинкали с вешенками и шампиньонами	80	4,5	5,5	26	170	720
Хинкали с картофелем и беконом	90	5	3,5	32	180	750
Хинкали с тремя сырами	85	11	11	23	230	960
Хинкали с цыпленком	80	5	4	23	150	620

## Выпечка

Кубдари	590	38	114	156	1780	7450
Лобиани	520	36	44	188	1300	5430
Мчади	700	20	5,5	35	210	890
Пеновани лодочка	250	19	46	54	700	2930
Пирожок с капустой и яйцом	90	4	9	15	160	650
Пирожок с мясом	52,5	5	9,5	12	150	640
Пирожок с рыбой	52,5	5,5	7	14	140	580
Хачапури на шампуре	270	35	50	75	890	3740
Хачапури по-аджарски	395	47	53	89	1020	4280
Хачапури по-имеретински	480	52	66	125	1310	5470
Хачапури по-мегрельски	460	61	69	121	1350	5640

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

► РУСИКО ◄

## Кухня

Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энергетическая ценность	
		на порцию	на порцию	на порцию	ККАЛ	КДЖ
					на порцию	на порцию
Хачапури по-осетински	470	50	66	153	1410	5890
Царский хачапури	1185	149	168	247	3090	12930
Шоти	150	9,5	40	74	690	2890

## Супы

Борщ с любовью	394	32	74	22	890	3700
Куриный суп и пирожком	467	20	13	17	260	1110
Солянка	572	30	73	18	840	3510
Тыквенный крем-суп с копченым сулугуни	329	8,5	29	27	400	1670
Уха Волжская с раком и водочкой	587,5	14	21	17	330	1380
Харчо	412	46	89	34	1120	4670
Щи суточные из печи	414	31	63	19	780	3250

## Горячие блюда

Аджарская форель	254	66	22	3,5	480	2010
Говядина по-строгановски	400	30	91	49	1140	4760
Кучмачи	382	22	74	17	820	3430
Оджахури	365	19	61	30	750	3130
Ставридка	380	1	16	1,5	160	660
Телячьи щечки	390	36	47	45	760	3200
Утиная ножка с яблоком	498	1,5	10	39	250	1060
Чакапули	374	21	19	58	490	2050
Чанахи из баранины	350	22	37	25	520	2180
Чахохбили	267	33	39	17	550	2290
Чашушули под шапкой из теста	369	50	94	41	1210	5080
Чкмерули	341	23	63	11	700	2930

## Мангал

Кебаб баранина	373,5	25	26	21	420	1760
Кебаб из говядины	275	18	41	20	510	2120
Кебаб свинина и говядина	265	17	43	19	520	2190
Кебаб цыпленок	280	13	46	21	550	2290
Корейка на гриле	353	37	55	16	710	2970
Креветки на гриле	237	37	23	18	430	1790
Семга на гриле	249	27	20	15	340	1440
Сет шашлыков	1983,9	128	244	188	3430	14360
Шашлык из баранины	303	27	40	17	540	2250
Шашлык из индейки	373,5	34	55	28	750	3130
Шашлык из масляной рыбы	336,3	39	41	30	650	2700
Шашлык из свинины	373,5	27	75	19	860	3580
Шашлык из телятины	373,5	35	50	23	680	2860
Шашлык из цыпленка	346,5	41	48	20	680	2840

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

◆ РУСИКО ◆

## Кухня

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

### Соусы

Баже	40	2	8,5	1	85	360
Горчица	40	3	5	1,5	65	260
Горчица зернистая	20	1,5	2	1,5	35	140
Ежевичный соус	40	0,4	0,2	9	40	170
Зеленая аджика	40	1	0,1	2,5	15	60
Зеленый ткемали	40	11	1,5	3,5	120	490
Кетчуп	40	0	0	9	35	160
Красная аджика	40	1	2,5	3,5	45	180
Красный ткемали	40	16	2	4	170	700
Майонез	40	1	27	1	250	1050
Масло кахетинское	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 с чесноком	40	1	1	2	25	95
Мед	30	0,2	0	24	100	410
Наршараб	40	0,1	18	14	220	920
Острая аджика	40	2,5	0,1	8,5	45	180
Пряное масло	40	0,4	34	1	310	1290
Сацебели	40	0,5	1,5	1,5	20	85
Сметана	40	1	8	1,5	80	340
Сметана томленая	40	0	0	0	1	1
Соус к окрошке	40	1,5	7	2	75	310
Соус сметана с зеленью	40	1	15	1,5	150	630
Соус Тар Тар	40	1	16	1,5	160	660
Соус Цезарь	40	2	21	1	200	850
Соус Чили шрирача	20	0,1	0,1	8	35	140

### Гарниры

Запеченная тыква с соусом из голубого сыра	200	7	23	19	310	1310
Картофель запеченный по-деревенски	227	4,5	17	34	310	1300
Картофель из печи с соусом из мацони	250	7	24	61	480	2030
Картофель с грибами	160	6,5	55	45	700	2930
Каша перловая с грибами	259	7	27	36	420	1750
Кукуруза с паприкой на гриле	100	9	16	41	340	1430
Овощи на мангале	160	4	9,5	8,5	130	560
Цветная капуста фри	200	8,5	30	18	380	1570

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

Кухня

► РУСИКО ◄

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

## Десерты и варенья

Варенье из абхазских мандаринов	130	1	0,4	95	390	1610
Варенье из вишни	130	1	0,5	91	370	1550
Варенье из малины	130	0,5	0,1	78	320	1320
Варенье из медовых абрикосов	130	4	0,2	78	330	1370
Варенье Протертая черная смородина	130	1	0,3	64	260	1100
Домашняя пахлава	171	13	24	110	710	2980
Медовик	174,5	6,5	20	80	520	2200
Мороженое с грушей	50	4	11	19	190	810
Наполеон с вишней	210	8	42	60	650	2730
Ромовая баба	261	11	31	73	620	2590
Сорбет из винограда	50	0,2	0,1	13	55	220
Фисташковый рулет	147	6	13	69	420	1740
Фруктовая тарелка	540	6	11	67	390	1650
Чизкейк из ряженки	149	12	43	51	640	2690
Шу по-Тбилиски	182	11	52	104	930	3900
Яблочный пирог	323	11	63	104	1030	4300

## Кофе

Американо	150	4	4,5	16	120	490
Апельсиновый Раф	311	18	26	42	480	1990
Базиликовый латте макнато	221	5,5	6	30	190	810
Двойной Американо	150	8,5	8,5	20	190	810
Двойной Капучино	150	11	11	26	250	1040
Двойной эспрессо	50	2,5	2,5	14	90	370
Какао	200	8,5	8,5	23	200	840
Капучино	150	8,5	9,5	23	210	880
Капучино на кокосовом молоке	300	6,5	6,5	21	170	710
Клубнично-розмариновый латте-макнато	234	6,5	7,5	28	210	860
Кофе по-Восточному	79	1	1	12	65	270
Латте	280	14	15	31	320	1320
Латте на кокосовом молоке	280	11	11	27	250	1050
Миндальный латте-макнато	235	10	18	42	380	1580
Раф кофе	311	18	26	42	480	2000
Флет-уайт	191	8,5	9	23	210	870
Флет-уайт на кокосовом молоке	191	6,5	6,5	21	170	700
Флет-уайт на миндальном молоке	191	4,5	6	20	150	640
Эспрессо	25	1,5	1,5	13	70	300

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

▶ РУСИКО ◀

Кухня

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

## Чай

Сановарное застолье большое	150	0	0,2	24	95	390
Сановарное застолье малое	120	0	0	0	1	1
Чай Ассам	15	0	0	11	45	180
Чай Большой красный халат	15	0	0	11	45	180
Чай Дыня с клубникой	15	0	0	11	45	180
Чай Жасминовая жемчужина дракона	17	0	0	11	45	180
Чай Женьшеневый улун	17	0	0	11	45	180
Чай Золотые иглы	15	0	0	11	45	180
Чай Изумрудные спирали весны Бело Чунь	15	0	0	11	45	180
Чай Колодец дракона	15	0	0	11	45	180
Чай Лапсанг сушонг	15	0	0	11	45	180
Чай Лимонная трава	17	0	0	11	45	180
Чай Малина с мятой	17	0	0	11	45	180
Чай Марокканская мята	17	0	0	11	45	180
Чай Молочный улун	17	1	0,3	11	50	220
Чай облепиха-маракуйя	575	1	2,5	56	250	1050
Чай Пикантный имбирь	15	0	0	11	45	180
Чай Пу Эр	15	0	0	11	45	180
Чай Ресницы серебряных игл	17	0	0	11	45	180
Чай Семь шагов самурая	15	0	0	11	45	180
Чай Сенча	15	0	0	11	45	180
Чай Травяной чабрец	17	0	0	11	45	180
Чай Тропические ночи	17	0	0	11	45	180
Чай Узбекский 95	15	0	0	11	45	180
Чай Французская роза	19	0	0	11	45	180
Чай Цитрусово-имбирный	540	1	0,5	40	170	710
Чай Чилийская вишня	17	0	0	11	45	180
Чай Эрл грей	15	0	0	11	45	180
Чай Яблоко с карамелью	565	0,5	0,5	55	230	950
Чай Ягодный	575	1	0,4	42	170	730

## Лимонады

Лимонад Грейпфрут гранат	210	0,3	0	23	95	400
Лимонад Грейпфрут гранат 1,5л	1500	1	0,1	73	300	1240
Лимонад Малина-персик	210	0,1	0	0,3	2	10
Лимонад Малина-персик 1,5л	1500	1	0,1	5,5	25	110
Лимонад Тархун	210	0,3	0,3	25	100	430
Лимонад Тархун 1,5л	1500	1	1	74	310	1280
Лимонад Тархун-имбирь	210	0,4	0,1	26	100	440
Лимонад Тархун-имбирь 1,5л	1500	1	0,3	76	310	1310
Лимонад Ягодный	210	0,4	0,1	23	95	400
Лимонад Ягодный 1,5л	1500	1	0,2	66	270	1120

# ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ

► РУСИКО ◀

## Кухня

Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
		г	г	г	ККАЛ	КДЖ
		на порцию	на порцию	на порцию	на порцию	на порцию

### Фреши

Фреш апельсиновый	250	2,5	0,5	20	95	400
Фреш грейпфрутовый	250	2	0,5	16	75	320
Фреш лимонный	100	1	0,1	3	15	70
Фреш морковный	250	3,5	0,3	17	85	350
Фреш яблочный	250	1	1	25	110	460

### Детское меню

Биточки из индейки с макаронами с сыром	280	50	54	119	1170	4910
Бифштекс из говядины с картофелем фри	270	21	108	37	1200	5030
Картофель фри	160	2,5	0,5	28	130	530
Макароны с сыром	180	27	24	105	750	3150
Милкшейк ванильный	300	9	27	38	440	1820
Милкшейк клубничный	300	8,5	27	53	490	2040
Овощные палочки	145	3	5,5	6,5	85	360
Паста с курицей и кукурузой	260	35	34	84	790	3290
Салат из свежих овощей со сметаной	160	1,5	4,5	5	65	270
Салат Цезарь с курицей	127	13	16	5,5	220	910
Суп куриный	290	13	5,5	14	160	650