

ДЖУ
ресторан

Меню



СОДЕРЖАНИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

4	Мясные деликатесы	1,400 ₺
4	Тар-тар из телятины	1,100 ₺
4	Ассорти из сала	750 ₺
4	  Ассорти Джерок	850 ₺
4	 Рыбные деликатесы	1,400 ₺
5	Сациви из курицы	560 ₺
5	 Базркани	590 ₺
5	 Пхали	590 ₺
5	 Бабушкины соленья	520 ₺
5	Печёный баклажан	520 ₺
5	 Маслины оливки гигант	480 ₺
6	Сырное плато	990 ₺
6	Традиционные кавказские сыры	990 ₺
6	 Зелёный букет	490 ₺
6	 Овощной букет	620 ₺
6	Капрезе	660 ₺
7	Рыбное плато	1,600 ₺
7	Рулетики из лосося	1,100 ₺
7	 Чили лосось	880 ₺
7	Рулетики из тунца	850 ₺
7	Закуска из освежающего огурца	990 ₺
7	Селёdochка под водочку	420 ₺
8	Бриошь с красной икрой	1,100 ₺
8	Брускетта с карбонатом	670 ₺
8	Брускетта с угрём	850 ₺
8	Брускетта с томатами и Страчателлой	530 ₺
8	Брускетта с лососем	790 ₺
9	 Хумус из Авокадо	490 ₺
9	Хумус с телятиной	790 ₺
9	 Хумус с грибами	420 ₺
9	Хумус с бараниной	650 ₺
9	Плато из паштетов	680 ₺
9	 Баклажаны по-грузински	450 ₺

ЯПОНИЯ

10	Сашими	1,300 ₺
10	Тар-тар из лосося	1,200 ₺
10	 Тар-тар из тунца	990 ₺
10	Осидзуси лосось	880 ₺
10	Осидзуси угорь	880 ₺
11	Микадо	890 ₺
11	Филадельфия	890 ₺
11	Васаби	690 ₺
11	Калифорния	790 ₺
11	Дракон	890 ₺
11	 Горячий Эби ролл	770 ₺
11	 Горячий Спайси ролл	750/890 ₺

САЛАТЫ

12	Салат с телятиной	990 ₺
12	Салат с ягнёнком	980 ₺
12	Салат с рукколой и авокадо	990 ₺
12	Цезарь с курицей	580 ₺
12	Цезарь с сёмгой	850 ₺
12	Цезарь с креветками	690 ₺
13	Оливьетто с сёмгой	590 ₺
13	Салат с угрём	1,100 ₺
13	Салат Туна	670 ₺
13	Салат с лососем и авокадо	980 ₺
13	Салат с булгуром и креветками	720 ₺
14	Столичный	450 ₺
14	Салат с кальмаром и креветками	990 ₺
14	Дон баклажан	580 ₺
14	Салат с сыром Страчателла	850 ₺
14	Поке с лососем и креветками	890 ₺
15	 Мангал-салат	490 ₺
15	Салат из спаржи и овощей	550 ₺
15	Телятина по-деревенски	790 ₺
15	Табуле	490 ₺
15	Салат с индейкой	590 ₺

16	Чанах с грецким орехом	450 ₺
16	Греческий	580 ₺
16	Салат с креветками и страчателлой	690 ₺
16	  Лобио	380 ₺

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

17	Хаш Хаш Пиде с куриным кебабом	850 ₺
17	Хаш Хаш Пиде с кебабом из барашка	1,090 ₺
17	Хаш Хаш Пиде с кебабом из телятины	990 ₺
17	 Кубдари с телятиной	750 ₺
17	 Хинкали с телятиной и свининой	90/110 ₺
17	Хинкали с сыром и томатами	90/110 ₺
17	Хинкали с креветками и шпинатом	110/130 ₺
17	Бораки	350 ₺
17	Женгялов хац	390 ₺
18	Аджарский хачапури	450 ₺
18	Пиде с Пеperони	390 ₺
18	Пиде Маргарита	390 ₺
18	Пиде 4 сыра	450 ₺
18	 Ламаджо	470 ₺
19	Хачапури на шампуре	420 ₺
19	Хачапури царский	790 ₺
19	Мегрельский хачапури	590 ₺
19	Хачапури с грушей и сыром Дор Блю	790 ₺
19	Имеретинский хачапури	480 ₺
19	Хлебная корзина	350 ₺

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

20	Тигровые креветки	880 ₺
20	Запеченные мидии Киви	890 ₺
20	 Жареные креветки Чили	950 ₺
20	Тигровые креветки Темпура	880 ₺
20	 Хрустящие мидии со спайси соусом	650 ₺
21	Чипсы из цукини	490 ₺
21	 Куриные крылышки с соусом Дор Блю	690 ₺
21	Кучмачи с куриной печенью	490 ₺
21	Пончики из сулугуни	680 ₺
21	Толма с телятиной	790 ₺
21	Толма с бараниной	990 ₺
22	 Жареный сыр косичка	390 ₺
22	Яичница с томатами	350 ₺
22	Черноморские рапаны	780 ₺
22	Джентльменский омлет	520 ₺
22	Шампиньоны с сулугуни	450 ₺
22	 Чесночные гренки	390 ₺

СУПЫ

23	 Том Ям	890 ₺
23	Шурпа из баранины	640 ₺
23	Биджебо	420 ₺
23	Красный борщ	540 ₺
23	Зелёный борщ	540 ₺
23	Окрошка на кефире	550 ₺
24	Крем-суп из кинзы	450 ₺
24	 Харчо с телятиной	490 ₺
24	Куриный суп с домашней лапшой	340 ₺
24	 Солянка по грузински	780 ₺
24	Грибной крем-суп	550 ₺

ПАСТА

25	Ризотто с белыми грибами	880 ₺
25	Фетучини с телятиной	990 ₺
25	Фузилли 4 сыра	580 ₺
25	Карбонара	590 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

26	Жареные рёбрышки барашка	1,250 ₺
26	Язычки молодых ягнят	1,300 ₺
26	Вырезка молодого ягненка	1,650 ₺
26	Хашлама с бараньей голенью	1,200 ₺
26	Томлёная баранья голень	1,100 ₺

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

27	Бефстроганов из телятины	1,200 ₺
27	Табака Армавир	1,400 ₺

СОДЕРЖАНИЕ

27	Чашушули	1,050 ₺
28	Говяжий язык в мясном соусе	1,200 ₺
28	Медальоны из телятины	1,650 ₺
28	Телячьи щечки от Шефа	1,300 ₺
28	Оджахури с телятиной	790 ₺
28	Томлёный стейк с картофелем	990 ₺
29	 Филе миньон	890 ₺
29	 Стейк Рибай	1,050 ₺
29	Тжвжик	470 ₺
29	 Стейк Стриплойн	900 ₺
29	Бургер Black Angus	890 ₺

ГОРЯЧЕ БЛЮДА ИЗ СВИНИНЫ

30	Свинная вырезка под соусом Демиглас	750 ₺
30	 Медальоны в перечном соусе	920 ₺
30	 Рибс из нашей коптильни	1,200 ₺
30	Оджахури со свиной	550 ₺
30	 Свиная грудка чили	880 ₺

ГОРЯЧЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

31	Цыпыла Тапака	1,100 ₺
31	Томлёная утиная ножка с бататом	950 ₺
31	Куриная грудка с кабачком и шпинатом	850 ₺
31	Чкмерули	590 ₺
32	 Куриные ножки Тандури	670 ₺
32	Филе индейки на гриле	990 ₺
32	Куриные биточки	650 ₺
32	Бедро цыплёнка с гратеном	850 ₺
32	Шницель из цыплёнка с трюфельным пюре	690 ₺
32	 Чахохбили	760 ₺

ГОРЯЧЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

33	Стейк из лосося с рисом Венере	1,550 ₺
33	Филе дорадо с ризотто из кабачков	1,500 ₺
33	Стерлядь с рисом Венере	2,400 ₺
33	Судак со сливочным шпинатом	930 ₺
33	 Черноморская барабуля	880 ₺
34	Запечёная скумбрия с жареным кабачком	870 ₺
34	Форель на углях	1,450 ₺
34	Креветки в сливочном соусе с рисом Венере	820 ₺
34	Стейк из тунца с ризотто	1,300 ₺

МАНГАЛ

35	 Корейка барашка	1,100 ₺
35	 Мякоть барашка	630 ₺
35	 Рёбрышки барашка	540 ₺
35	 Куриная мякоть	280 ₺
35	 Куриные крылышки	230 ₺
35	 Печень телячья	310 ₺
35	 Шея свиная	340 ₺
35	 Рёбрышки свиные	280 ₺
36	Шашлык в 3-х экземплярах	3,100 ₺
36	Шашлык в 6-и экземплярах	4,500 ₺
36	Ассорти кебабов	2,100 ₺
36	 Кебаб куриный	280 ₺
36	 Кебаб говяжий	420 ₺
36	 Кебаб бараний	490 ₺
37	 Филе дорадо	550 ₺
37	 Стейк из сёмги	890 ₺
37	 Стейк из Стерляди	1,250 ₺
37	 Медальоны из телячьей вырезки	890 ₺

ОВОЩИ НА МАНГАЛЕ

37	 Баклажаны	180 ₺
	 Болгарский перец	180 ₺
	 Острый перец	350 ₺
	 Томаты	150 ₺
	 Шампиньоны	180 ₺
	 Картофель	110 ₺

ГАРНИРЫ

37	Овощи гриль	450 ₺
----	-------------	-------

Спаржа	440 ₺
Картофель Айдахо	190 ₺
Картофель по-домашнему с грибами	350 ₺
Картофельное пюре со сливками	200 ₺
Гречка	150 ₺
Рис Венере	220 ₺
Ачар с грибами	270 ₺
Картофель Фри с Пармезаном	270 ₺

СОУСА

37	Ткемали	80 ₺
	Аджика	150 ₺
	Сальса	100 ₺
	Сацебели	80 ₺
	Чесночный	80 ₺
	Наршараб	180 ₺
	Сырный	150 ₺
	Кетчуп	80 ₺

ДЕСЕРТЫ

38	Творожная меренга со свежим манго	550 ₺
38	Сметанник	590 ₺
38	Наполеон с ягодным соусом	420 ₺
38	Три шоколада	490 ₺
38	Шоколадный фондан	450 ₺
38	Баскский Чизкейк	590 ₺
38	 Мороженое в ассортименте	170 ₺
39	Фрукты	150 ₺
39	Пахлава с мёдом	320 ₺
39	Птичье молоко	490 ₺
39	Десерт Авокадо с Алое	550 ₺
39	Творожные сырники с вишней	550 ₺
39	Тбилисские трубочки	490 ₺
39	Шоколадный торт с апельсином	590 ₺



Вегетарианское блюдо



Острое блюдо



К пиву



Цена за 100г сырого/готового продукта

Внешний вид готового продукта может отличаться от изображения

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

New

Мясные деликатесы

Свиной карбонат, утиная грудка, индейка, говяжий язык, бастурма

260 г **1400.—**



Тар-тар из телятины

180 г **1100.—**



Ассорти из сала

Подается с Дижонской горчицей

270 г **750.—**



Ассорти Джерок

Вяленое филе телятины, цыплёнка и индейки

  120 г **850.—**

New

Рыбные деликатесы

Филе судака, икра сазана, рыбные щечки

 150 г **1400.—**



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту

Сациви из курицы

Филе цыпленка на пару,
под соусом Баже

290 г 560.—

Базркани

Оливки, красный лук,
томатный соус
и Наршараб

220 г 590.—

Пхали

180 г 590.—

Бабушкины соленья

Бочковые огурчики, слива,
бурые томаты, цветная
капуста, острый Цицак,
красная и квашеная капуста
с ароматным маслом

420 г 520.—

Печеный баклажан с розовыми томатами и соусом тахини

320 г 520.—

Маслины Оливки гигант

150 г 480.—

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сырное плато

Дор Блю, Пармезан, Чеддер, козий сыр, подается с мармеладом, мёдом и пралине

260 г 990.—

Традиционные кавказские сыры

Сулугуни, Лори, Овечий сыр с мятой, Адыгейский, сыр Бохча

340 г 990.—

Зеленый букет

Свежайшая зелень с грядки



180 г

490.—

Овощной букет

Сезонные томаты, огурчики, болгарский перец, морковка, ломтики сельдерея



560 г

620.—

Капрезе

Спелые томаты в сочетании с нежным сыром Моцарелла, соусом Песто и кедровыми орешками

260 г 660.—

Рыбное плато

Слабосоленый лосось, жаренный угорь, масляная рыба холодного копчения, подается с солодовыми тостами

270г 1600.—

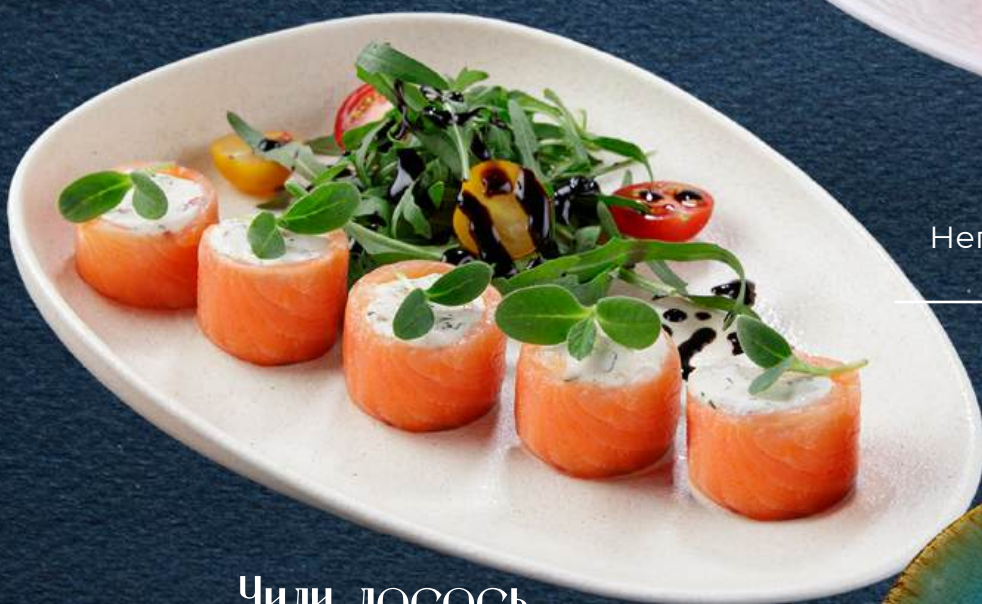


ДЖУ
ГОРАН

Рулетики из лосося

Неповторимое сочетание сливочного сыра и слабосоленого лосося

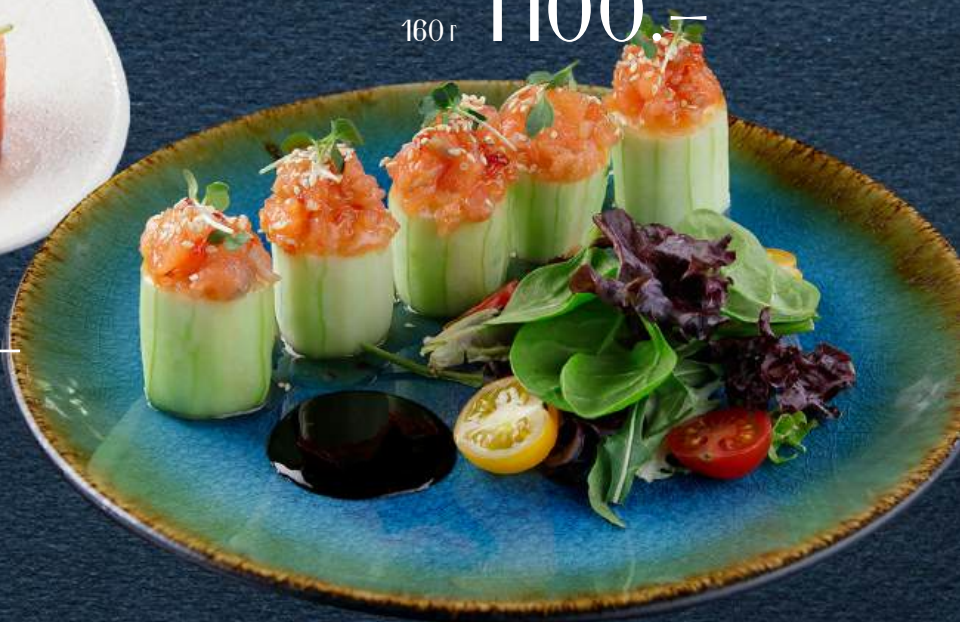
160г 1100.—



Чили лосось

Ролл из огурца с творожным сыром

240г 880.— 



Рулетики из тунца

Со снежным крабом и соусом Татаки

240г 850.—



Закуска из освежающего огурца с угрем

Со сливочным муссом и соусом Чили

240г 990.—



Селёdochка под водочку

Нежнейшая селёdochка с картофелем и бородинскими булочками

300г 420.—



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Бриошь С красной икрой

С освежающим огурцом
и соусом от Шефа

200г 1100.—



New Брускетта с карбонатом

260г 670.—

Брускетта с угрем

250г 850.—



Брускетта с томатами и Страчателлой

250г 530.—

Брускетта с лососем

250г 790.—





Хумус из Авокадо



290 г

490.—

ДЖУ
РЕСТОРАН

Хумус с телятиной

300 г

790.—



Хумус с грибами



300 г

420.—



New

Хумус с бараниной

300 г

650.—



Плато из паштетов

из Лобио, индейки
и гусиной печени,
с тостами из Бриошь
и Шведской лепешкой

460 г

680.—



Баклажаны по-грузински

220 г

450.—



ЯПОНИЯ



Сашими из лосося, тунца, тигровой креветки

Подается с соевым,
Татаки и Тайси
соусами

250 г **1300.—**



Тар-тар из лосося

180 г **1200.—**



Тар-тар из тунца

Со свежим манго
и соусом Татаки

 240 г **990.—**



Осидзуси лосось

280 г **880.—**

Осидзуси угорь

280 г **880.—**

Микадо

Творожный сыр,
свежий манго,
лосось, икра Тобико

230/25г 890.—

Васаби

Тигровая креветка,
авокадо, зелёный лук,
кунжут-Васаби, Тапиока

230/25г 690.—

Филадельфия

Творожный сыр,
свежий огурец,
лосось

230/25г 890.—

Калифорния

Свежий огурец,
майонез, икра Тобико
На выбор:
Лосось
Тигровая креветка
Снежный краб

230/25г 790/790/850.—

Дракон

Творожный сыр,
свежий огурец,
жареный угорь,
лосось, икра Тобико

230/25г 890.—

Горячий Эби

Творожный сыр, тигровая
креветка, авокадо,
огурец, икра Тобико

250/25г 770.—

Горячий спайси

На выбор:
С лососем и угрём
Со снежным крабом
и лососем

250/25г 890/750.—

САЛАТЫ

С телятиной
и печеными овощами

290г 990.—



New
С ягненком

Розовые томаты, авокадо,
печеный перец
с соусом Тайси

310г 980.—



Рукколой и авокадо

Обжаренные кусочки
телятины на подушке
из рукколы, авокадо
с томатами Черри

220г 990.—



Цезарь с курицей

270г 580.—

Цезарь с семгой

240г 850.—

Цезарь с креветками

250г 690.—



Оливьетто с семгой

Оригинальный салат
с лососем и овощами
под соусом от Шефа

200 г **590. —**

С угрём

Подаётся с сыром Страчателла
и соусом Терияки

270 г **1100. —**

Туня

Обжаренный тунец
в кунжуте с томатами Черри,
салатом Маш и лимонной
заправкой

250 г **670. —**

Салат с лососем и авокадо

210 г **980. —**

Салат с булгуром, креветками и Адыгейским сыром

310 г **720. —**

САЛАТЫ

Столичный

Традиционный салат
с отварной телятиной
и филе цыпленка

270 г 450.—



New

С кальмаром и тигровыми креветками

Томаты, оливки, авокадо,
болгарский перец
с лимонной заправкой и Песто

320 г 990.—



Дон баклажан

Хрустящие баклажаны
с сыром Моцарелла, томатами
и соусом Свит чили

300 г 580.—



С сыром Страчателла

В сочетании с томатами,
спелым авокадо
и лимонной заправкой

320 г 850.—



Поке с лососем и креветками

260 г 890.—



Мангал–Салат

Сладкая паприка, баклажаны и томаты приготовленные на углях с ароматной зеленью



270г

490.—

Из спаржи и овощей

С куриным бедром и ореховым соусом

330г

550.—

Телятина по–деревенски

Отварная телятина с грецким орехом, зеленью под чесночным соусом

240г

790.—

Табуле

Восточный салат с булгуром, зеленью, томатами, сыром Фета и лимонным соком

330г

490.—

С индейкой

Подается на подушке из овощей и соусом Терияки

290г

590.—

САЛАТЫ

Чанах с грецким орехом

300г 450.—



Греческий

Томаты, огурцы, сладкая паприка, маслины и оливки, сыр Фета

340г 580.—

С креветками и
сыром страчателла

220г 690.—



  Лобио

Из красной фасоли
с грецким орехом,
чесноком и жгучим
перцем

300г 380.—



БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Хаш Хаш Пиде

На выбор:
с куриным кебабом
с кебабом из барашка
с кебабом из телятины

690г 850/1090/990.—

Кубдари с телятиной

Сванский хачапури с мясом

400г 750.—

Хинкали

Отварные/жареные

С телятиной и свиной,

80г 90/110.—

С сыром и томатами

80г 90/110.—

С креветками и шпинатом

80г 110/130.—

Бораки

По старинному
Армянскому рецепту

290г 350.—

Женгялов хац

Карабахская лепешка
с 7 видами трав

260г 390.—

БЛЮДА ИЗ ТЕСТА

Хачапури по-аджарски

300г 450.-



Пиде с Пеперони

280г 390.-



Пиде Маргарита

280г 390.-



Пиде 4 сыра

280г 450.-



Ламаджо

230г 470.-



Хачапури
на шампуре

290г 420.—

Хачапури царский

520г 790.—

Хачапури мегрельский

С двойным сыром

450г 590.—

Хачапури с грушей
и сыром Дор Блю

450г 790.—

Хачапури имеретинский

350г 480.—

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тигровые креветки

Подаются с белым соусом

210г 880.—



New
Запеченные мидии
Киви

220г 890.—



New
Жареные креветки Чили

220г 950.— 🔥



New
Тигровые креветки
Темпура

220г 880.—



New
Хрустящие мидии
со спайси соусом

200/30г 650.— 🔥

20





New

Чипсы из цуккини

Подаются с йогуртовым соусом

200г 490.—

ДЖУ
РЕСТОРАН



New Куриные крылышки
с соусом Дор Блю

450г 690.—



Кучмачи с куриной печенью

Куриные потрошки
с соусом Ткемали

350г 490.—

Пончики из сулгуни

Подаются с Ткемали, Малиновым
и Бальзамическим соусами

230г 680.—



Толма

С виноградными листьями

На выбор:

С телятиной

С бараниной

250/50г 790/990.—

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

New

Жареный сыр косичка

70г 390.— 



Яичница с томатами

По традиционному
Армянскому рецепту

220г 350.—



Черноморские
рапаны

Припущенные
в сливочном соусе
с луком Порей

380г 780.—



Джентльменский
ОМЛЕТ

Подается с салатом,
розовыми томатами
и моцареллой

300г 520.—



Шампиньоны с сулугуни

250г 450.—



Чесночные гренки

Подаются с белым соусом

 200/40г 390.—



СУПЫ



Том Ям

400 г 890.—

Шурпа из баранины

Наваристый бульон из барашка с овощами и зеленью

400 г 640.—

Биджебо

Мини-хинкали с говяжьим бульоном и ароматными специями

400 г 420.—

Красный борщ

С домашней сметаной, гренками и пикантным смальцем

450 г 540.—

Зелёный борщ

Подаётся с куриной голяшкой, домашней сметаной и солодовой булочкой

450 г 540.—

Окрошка на кефире

С отварной телятиной и курочкой

400 г 550.—

СУПЫ



Крем-суп из кинзы

Подается с Адыгейским сыром и шведской лепешкой

370г 450.—

Харчо с телятиной

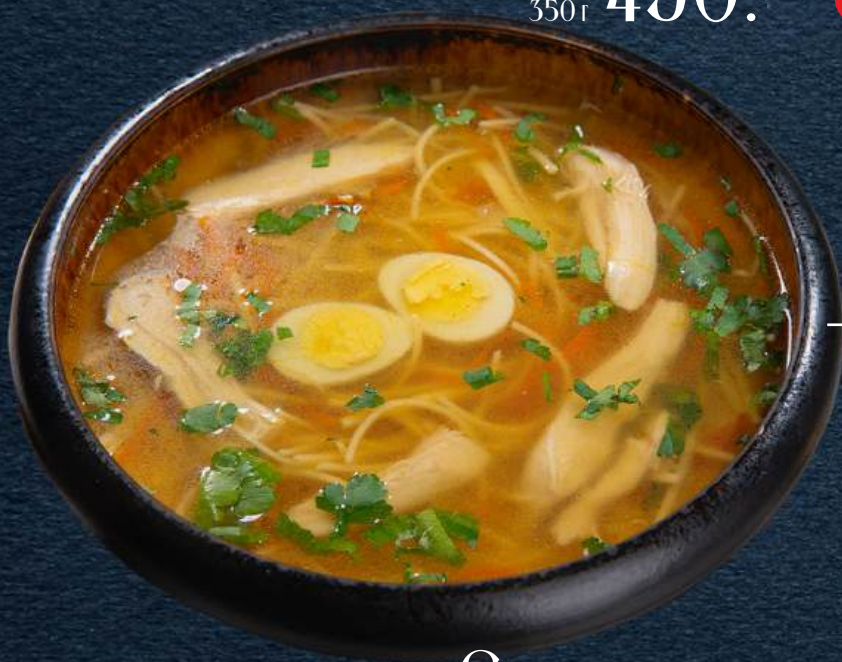
Традиционный Грузинский суп с рисом, зеленью и ароматными специями

350г 490.— 🔥



Куриный суп с домашней лапшой

350г 340.—



Солянка по-грузински

Подается со сметаной

380г 780.— 🔥



Грибной крем-суп

Подается с говяжим языком

400г 550.—



ПАСТА РИЗОТТО

Ризотто
с белыми грибами

370 г 880. —



Фетучини
с телятиной

340 г 990. —



Фузилли
четыре сыра

310 г 580. —



Карбонара

С ароматным беконом
в сливочно-яичном соусе
и сыром Пармезан

350 г 590. —



ГОРЯЧЕЕ ИЗ БАРАНИНЫ

Жареные ребрышки
барашка

Подаются с Ачаром и грибами

400 г 1250.—



Язычки молодых ягнят

Подается с картофельным
пюре и бобовым соусом

350 г 1300.—



New

Вырезка молодого ягненка
с ризотто из кабачка

320 г 1650.—



Хашлама с бараньей голенью

С овощами и ароматными травами

500 г 1200.—



Томленая баранья голень
в соусе Демиглас

Подается с картофельным пюре

440 г 1100.—



ГОРЯЧЕЕ ТЕЛЯТИНЫ



New
Бефстроганов из телятины

390 г 1200.—

Табака Армавир

Медальоны из телятины
с жареными овощами
и пряной зеленью,
подаются с соусом
Аштарак

480 г 1400.—



Чашушули

Кусочки телятины, тушеные
с овощами и пикантными
специями

400 г 1050.—



ГОРЯЧЕЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Говяжий язык в мясном соусе

Подается с картофельным пюре
и сливочным хреном

390 г **1200.—**



Медальоны из телятины

Подаются с пастой Птитим
и сливочным шпинатом

350 г **1650.—**



Телячьи щечки от Шефа

Подаются с картофельным
пюре и рататуюем из паприки

350 г **1300.—**



Оджахури

Жаркое из овощей с телятиной,
свежей зеленью, чесноком и луком

350 г **790.—**



New
**Томлёный стейк
с картофелем**
Подается с соусом
из белых грибов

370 г **990.—**



Филе миньон

Подается
с соусом 5 перцев

за 100г 890.—



Стейк Рибай

Подается с соусом Пеппер

за 100г 1050.—



Тажвжик

Телячья печень
припущенная в томатном соусе
с ароматными травами

250г 470.—



Стейк Стриплойн

С беби картофелем
и соусом Пеппер

за 100г 900.—



Бургер Black Angus

Подается с котлетой
из мраморной телятины,
свежими томатами,
солеными огурчиками
и картофелем фри

480/30г 890.—



ГОРЯЧЕЕ ИЗ СВИНИНЫ

Свиная вырезка под соусом Демиглас

Подается с пастой Птитим
и зеленым горошком

400 г **750.–**



Медальоны в перечном соусе

Подаются с жареным
картофелем и грибами

400 г **920.–** 



Рибс из нашей КОПТИЛЬНИ

С древесными грибами
и беби картофелем

 520 г **1200.–**



Оджахури

Жаркое из овощей
со свиной, свежей
зеленью, чесноком и луком

390 г **550.–**



New

Свиная грудка чили

  300 г **880.–**

ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ

Цыцыла Тапака

Подается с картофелем
по-деревенски
и соусом Ткемали

500г 1100.–

Томленая утиная ножка с бататом

350г 950.–

Куриная грудка с кабачком и шпинатом

420г 850.–

Чкмерули

Запеченные кусочки цыплёнка
с соусом из домашних сливок
и чеснока

350г 590.–

ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ

New

Куриные ножки Тандури

360 г 670.—



Филе индейки на гриле

Подается с розовыми томатами, рукколой и молодым сыром

360 г 990.—



Куриные биточки

Подаются с картофельным пюре

420 г 650.—



New

Бедро цыпленка с гратеном

450 г 850.—



Шницель из цыпленка
с трюфельным пюре

420 г 690.—



Чахохбили

Куриная грудка в густом
соусе из томатов и пряностей



450 г

760.—



ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ



New Стейк из лосося
с рисом Венере
250г 1550.—

New Филе дорадо
с ризотто из кабачков
310г 1500.—



New Стерлядь с рисом Венере
300г 2400.—



Судак
со сливочным шпинатом
370г 930.—



Черноморская барабуля
220г 880.—



ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

Запечённая скумбрия
с жареным кабачком

390 г 870.—



Форель на углях

300 г 1450.—

Креветки
в сливочном соусе
с рисом Венере

290 г 820.—



New

Стейк из тунца
с ризотто

380 г 1300.—

БЛЮДА НА МАНГАЛІ



Корейка барашка

ЗА 100 г

1100.—

Мякоть барашка

ЗА 100 г

630.—

Рибрышкі барашка

ЗА 100 г

540.—

Курыная мякоть

ЗА 100 г

280.—

Курыныя крыльшкі

ЗА 100 г

230.—

Печень телячя

ЗА 100 г

310.—

Шея свіная

ЗА 100 г

340.—

Рибрышкі свіныя

ЗА 100 г

280.—

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Шашлык в 3 экземплярах

Свиная шея, куриное филе,
мякоть барашка, подается
с овощами на углях

1100 г **3100.—**

Шашлык в 6 экземплярах

Свиная шея, ребрышки,
мякоть барашка, куриное филе,
крылышки, говяжья печень,
подается с овощами на углях

1600 г **4500.—**

Ассорти кебабов

Куриный и говяжий кебабы
с печеными овощами

1150 г **2100.—**



КЕБАБЫ

Куриный

ЗА 100 г **280.—**

Говяжий

ЗА 100 г **420.—**

Бараний

ЗА 100 г **490.—**

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

Баклажаны	за 100г	180.-
Болгарский перец	за 100г	180.-
Острый перец	за 100г	350.-
Томаты	за 100г	150.-
Шампиньоны	за 100г	180.-
Картофель	за 100г	110.-

ДЖУ
РЕСТОРАН

New

Филе Дорадо

за 100г 550.-



Стейк из Семги

за 100г 890.-



New

Стейк из Стерляди

за 100г 1250.-



Медальоны из телячьей вырезки



за 100г 890.-



ГАРНИРЫ

Овощи гриль Томаты, цуккини, баклажаны, болгарский перец, шампиньоны	300г	450.-
Спаржа	120г	440.-
Картофель Айдахо	230г	190.-
Картофель по-домашнему с грибами	350г	350.-
Картофельное пюре со сливками	150г	200.-
Гречка	200г	150.-
Рис Винере	130г	220.-
Ачар с грибами	260г	270.-
Картофель Фри с Пармезаном	160г	270.-

СОУСЫ

Ткемали	50г	80.-
Аджика	50г	150.-
Сальса	50г	100.-
Сацебели	50г	80.-
Чесночный	50г	80.-
Наршараб	50г	180.-
Сырный	50г	150.-
Кетчуп	50г	80.-

ДЕСЕРТЫ



Творожная меренга
со свежим манго

190 г 550.—

Мороженое

Ванильное,
шоколадное,
клубничное

50 г 170.—



Сметанник

160 г 590.—



Наполеон с ягодным соусом
По бабушкиному рецепту

190 г 420.—



Три шоколада

180 г 490.—



Шоколадный фондан

Подается с шоколадным
соусом и сливочным мороженым

160 г 450.—



Баскский Чизкейк

Подается с шариком
ванильного мороженого

280 г 590.—

Фрукты 100г 150.—

Пахлава с медом

170г 320.—



ДЕСЕРТЫ



Птичье молоко

150г 490.—



Десерт Авокадо
с Алое

140г 550.—



Творожные сырники с вишней

Подаются с домашней сметаной

220г 550.—



Тбилисские трубочки

Подаются с ягодами
и соленой карамелью

160г 490.—



Шоколадный торт с апельсином

190г 590.—

39

