

ЗАВТРАКИ с 9.00 до 11.00

	<i>выход</i>	<i>цена, руб</i>
Каша овсяная (с молоком или на воде)	250 г	70
Каша гречневая (с молоком или на воде)	250 г	70
Каша рисовая (с молоком или на воде)	250 г	70
Глазунья из двух яиц на сковородочке	150 г	100
Яйцо отварное	1 шт.	30
Омлет	120 г	120
начинка на выбор гостя:		
сыр	40 г	50
овощи	40 г	50
ветчина	40 г	50
Сырники творожные (сгущенка, сметана)	200 г	120
Сосиски	1 шт.	50
Ветчина жареная	150 г	100
Блинчики с мясом	200 г	100
Блинчики с творогом	200 г	100
Бутерброд с сыром и маслом	90 г	70

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Свежие кубанские овощи с зеленью и аджикой	300/20 г	390
Доска домашних сыров <i>сулугуни, адыгейский, копченый чечел</i>	200/100 г	490
Розовые томаты с молодым сыром и ароматным реганом	200 г	380
Рыбная доска с тостами из ржаного хлеба	200/100 г	790
Сыровяленное плато из бастурмы, суджука и вяленой утки	150/50 г	550
Фермерское сало с чесночком и луком	150/100 г	150
Пряные кавказские соленья <i>помидоры, малосолёные огурчики, турша, капуста по-грузински</i>	300 г	350
Рулетики из баклажана "Бадриджани" <i>фаршированные грецким орехом</i>	150/50 г	390
Карпаччо из телятины	100/50 г	450
Карпаччо из свеклы	100/50 г	250
Тар-тар из семги	200 г	450
Тар-тар из сочной говядины	200 г	550
Маслины / Оливки	100 г	150
Лимон	50 г	30

САЛАТЫ

	выход	цена, руб
Салат "Им Гюх" <i>из ароматных овощей, свежей зелени и лука со сметаной или растительным маслом</i>	250 г	320
Салат "Табуле" <i>из булгура с помидорами, зеленью и луком, приправленный армянскими специями и лимоном</i>	200 г	380
Салат "Абрис" <i>из хрустящих баклажан с козьим сыром, помидорами черри, миксом салата и кедровыми орешками, заправленный соусом Терияки</i>	200/50 г	450
Теплый салат <i>с утиной грудкой, беконом, томатами черри и миксом салата в корзинке из армянского лаваша</i>	200 г	480
Салат "Черноморский" <i>из морепродуктов в сливочной заправке</i>	250 г	750
Салат "Морской коктейль"	250 г	450
Салат "Цезарь" с обжаренной теплой курочкой	200 г	370
Салат "Цезарь" с ломтиками лосося	200 г	450
Салат "Цезарь" с обжаренными тигровыми креветками	200 г	490
Салат "Греческий" со сливочным сыром Фета	250 г	350

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Сулугуни, обжаренный в панировке <i>подаётся с вишневым соусом</i>	200/35 г	340
Жульен из курицы и шампиньонов <i>запеченный под домашним сыром</i>	140 г	280
Гренки из бородинского хлеба с чесночным соусом	150/20 г	160
Долма из виноградных листьев <i>с чесночным соусом из мацони</i>	250/50 г	380
Ассорти овощей, жареных на гриле целиком <i>с чесноком и рубленой зеленью</i>	за 100 г	120

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Мидии Киви, запеченные под пряным сливочным соусом	300 г	650
Мидии, копченые по рецепту черноморских моряков	250/50 г	650
Креветки отварные	300 г	750
Креветки жареные	300 г	750
Черноморские мидии в сливочно-сырном соусе	250/50 г	650

СУПЫ

	выход	цена, руб
Домашняя мясная окрошка на кефире	280/20 г	220
Домашняя мясная окрошка на квасе	280/20 г	220
Куриный бульон с яйцом-пашот	280/30 г	150
Куриный суп с домашней лапшой	280 г	220
Кукурузный крем-суп с копчеными креветками	280 г	420
Крем-суп грибной	280 г	370
Хашлама из баранины	380 г	480
Хашлама из говядины	380 г	450
Борщ с салом и чесноком	280 г	250
Солянка по-грузински	280 г	380
Уха из лосося	280 г	380

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

"Чутик" фермерский <i>цыпленок табака с зеленью и чесночным маслом</i>	300 г	450
"Ишли Кюфта" <i>взбитое мясо цыпленка с крупной ачар, обжаренной с шампиньонами, пряностями и луком</i>	300/100/50 г	450
Сочное куриное филе с болгарским перцем, помидорами, шампиньонами и сыром Лори <i>заправляется соевым соусом с аджикой и подается с чипсами из лаваша</i>	230 г	380
Отбивная из куриного филе с сыром и томатами	250/100 г	410
Шницель свиной с картофелем "Айдахо"	150/150 г	420
Свинина по-кавказски <i>приготовленная в сковороде с овощами, молодым картофелем и зеленью</i>	280/30 г	450
Говяжьи щечки с картофельным пюре	200/150/20 г	550
"Сковородка" <i>нежное мясо телянка, обжаренное со сладким перцем, помидором, баклажанами, луком и картофелем</i>	150/200 г	550
Каре молодого барашка в вишневом соусе	150/100 г	950

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Черноморская барабулька, обжаренная в кукурузной муке	200/50 г	650
Форель "Ишхан" запеченная в дровяной печи <i>подается с ачаро</i>	за 100 г	280
Форель "Ишхан", запеченная с овощами	за 100 г	280
Дорадо <i>приготовленная на гриле, припущенная или запеченная – на выбор гостя</i>	за 100 г	300
Филе норвежского лосося под сливочно-икорным соусом	180/100 г	800

ПАСТА И МУЧНОЕ

	выход	цена, руб
Карбонара	320 г	380
Маринара	320 г	400
Болоньезе	320 г	380
Фетучини с семгой в сливочном соусе	300 г	450
Фетучини с говядиной и шампиньонами в томатном соусе	300 г	480
Пельмени	200 г	250
Вареники с картошкой	200 г	200

МАНГАЛ

Свинина шея	за 100 г	140
Свинина корейка	за 100 г	140
Свиные ребра	за 100 г	140
Шашлык из курицы	за 100 г	130
Куриные крылья	за 100 г	100
Корейка молодого барашка	за 100 г	590
Люля-кебаб из курицы	за 100 г	120
Люля-кебаб из баранины	за 100 г	190
Форель	за 100 г	200
Семга стейк	за 100 г	400
Печень говяжья в сетке	за 100 г	170
Овощи на мангале	за 100 г	120
Аджап-сандак из овощей	за 100 г	130
Шампиньоны	за 100 г	120
Картофель	за 100 г	80

ДЛЯ ДЕТЕЙ

Супчик куриный с картофелем и макаронами-звездочками	280 г	150
Супчик-пюре овощной	280 г	150
Котлета из курочки с картофельным пюре	100/150 г	240
Осьминожки из сосисок с гречкой	150 г	150
Пицца детская:		
- с курицей и ветчиной	350 г	180
- с салями	350 г	180
- с грибами	350 г	180
- "Маргарита"	350 г	180
Сырные шарики	150 г	160

ГАРНИРЫ

	выход	цена, руб
Овощи-гриль	150/30 г	150
Картофель молодой со сливочным маслом и укропом	150 г	100
Ачар с грибами и луком	200 г	120
Картофель "Айдахо"	150 г	150
Капуста цветная, запеченная с сыром и сливками	200 г	250
Картофель фри с кетчупом	150/50 г	150

СОУСЫ

Ткемали – из плодов алычи	50 г	70
Сацебели – томатный со специями	50 г	70
Белый – сметана с чесноком	50 г	70
Тар-тар	50 г	70
Наршараб – гранатовый	50 г	100
Барбекю	50 г	100
Чили	50 г	100
Аджика/ сметана/ майонез/ кетчуп/ горчица/ хрен	50 г	50

ВЫПЕЧКА

Хачапури по-аджарски <i>лепешка из теста в форме лодочки, запеченная с сыром и домашним яйцом</i>	340 г	320
Хачапури по-имеретински <i>одно из самых знаменитых кавказских блюд – пшеничная лепешка с сыром сулугуни</i>	600 г	420
Ека с сыром и яйцом <i>тонкая лепешка, обжаренная в сливочном масле</i>	170 г	180
Фокачча с чесноком	200 г	140
Фокачча с сыром	200 г	140
Фокачча с укропом	200 г	140
Хлебная корзина	350 г	100
Хлеб белый	80 г	20
Хлеб черный	80 г	20

ДЕСЕРТЫ

Холодный домашний чизкейк	165 г	300
Штрудель вишневый с мороженым	170/80 г	320
Штрудель яблочный с мороженым	170/80 г	300
Домашний торт	200 г	290
Круасан	150 г	150
Жареное мороженое	260 г	300
Мороженое		
- с орехами	90/20 г	150
- с шоколадом	90/20 г	150
- с топингом	90/30 г	150
- с фруктами	90/100 г	150
Фруктовая тарелка	700 г	700