

# Салаты

ЦЕНА

## **Салат «Памир»**

**570**

*Теплый салат из говяжьей вырезки со свежими овощами под острым соусом «майонез» с аджикой, перцем цыцак и зеленью 1/200*

## **Салат «Ацецили»**

**330**

*Печеные овощи на мангале : баклажан , болгарский перец с отварным куриным филе, кинзой, грецкими орехами и гранатом под оригинальной лимонной заправкой 1/210*

## **Салат «Газапхули»**

**255**

*Легкий салат из огурца, яблока и сельдерея под заправкой из растительного масла и рисового уксуса 1/190*

## **Салат «Батумский»**

**330**

*Овощной салат из огурца ,помидоры и редиса ,под пикантной заправкой из орехов, чеснока ,кинзы и петрушки 1/180*

## **Салат «Бэлла»**

**440**

*Тёплый салат с языком, морковь по-корейски, жареными шампиньонами, соленым огурцом под болгарским соусом 1/220*

## **Салат с бужениной**

**395**

*Буженина, картофель обжаренный, лист салата, яйцо перепелиное ,сыр, под оливковой заправкой с чесноком 1/220*

## **Салат «Иверия»**

**395**

*Салатный микс, помидорки черри, сухарики и сыр, под соусом Цезарь 1/210.*

## **Салат «Греческий»**

**385**

*Свежие овощи с оливковым маслом и сыром Фета 245/13*

## **Салат «Кавказский дворик»**

**370**

*Куриное филе с обжаренными грибами, свежим огурцом и грецкими орехами под соусом майонез 200/8*

## **Салат-коктейль с креветками**

**490**

*С добавлением маринованного болгарского перца, свежего томата и кукурузы, под соусом на основе оливкового масла 1/180*

## Горячие закуски и закуски к пиву

	ЦЕНА
<b>Жульен из курицы и грибов в сливочном соусе</b> <small>1/145</small>	<b>325</b>
<b>Гренки из ржаного хлеба с сырным соусом</b> <small>120/75/10</small>	<b>210</b>
<b>Мозги жаренные</b> <small>100/40/15</small>	<b>290</b>
<b>Бычьи яйца, тушёные в сметанном соусе</b> <small>165/35</small>	<b>420</b>
<b>Сыр сулугуни жареный в лаваше</b> <small>140/5</small>	<b>325</b>
<b>Лобио «Хакасия»</b> <small>Красная фасоль с луком, свежей зеленью и грецким орехом</small> <small>220/15</small>	<b>320</b>
<b>Кучмачи</b> <small>Обжаренные кусочки сердца, легкого, почек, печени и мяса говядины с острыми специями</small> <small>200/10</small>	<b>440</b>
<b>Долма</b> <small>Долма в виноградных листьях с зеленью кинзы. Подается с соусом Мацун</small> <small>250/100</small>	<b>495</b>
<b>Сациви с курицей</b> <small>Отварное куриное филе в соусе Сациви</small> <small>200/6</small>	<b>370</b>
<b>Сациви с судаком</b> <small>Вареное филе судака в соусе Сациви</small> <small>200/6</small>	<b>440</b>
<b>Пивной сет</b> <small>жареный сыр, курица в кляре, луковые кольца</small> <small>350/100</small>	<b>650</b>
<b>Ачма в лаваше</b> <small>Домашний слоеный пирог из лаваша с сыром Сулугуни</small> <small>1/190</small>	<b>330</b>

## Блюда на огне

ЦЕНА

<b>Ассорти из Шашлыка и люля-кебаб Эльбрус</b> <small>1,2/0,4/50/100</small>	<b>3200</b>
<b>Шашлык из свинины (мякоть)</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>210</b>
<b>Свинные ребрышки</b> <small>на решетке с шашлычным соусом, луком и зеленью по весу 100гр.</small>	<b>225</b>
<b>Шашлык из свиной грудинки</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>195</b>
<b>Шашлык из баранины (на косточке)</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>320</b>
<b>Шашлык из курицы</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>192</b>
<b>Шашлык из каре молодого барашка</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>450</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>279</b>
<b>Люля-кебаб из говядины</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>279</b>
<b>Люля-кебаб из курицы</b> <small>по весу 100 гр.</small>	<b>220</b>
<b>Шашлык из семги</b> <small>по весу 100гр. подаётся с гранатовым соусом.</small>	<b>710</b>
<b>Шашлык из шампиньонов</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>210</b>
<b>Баклажаны на мангале</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>175</b>
<b>Перец болгарский на мангале</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>175</b>
<b>Помидор на мангале</b> <small>по весу 100гр.</small>	<b>140</b>

# Закуски

	ЦЕНА
<b>Ассорти овощное со свежей зеленью</b> 300/35	<b>400</b>
<b>Ассорти "От рыбака"</b> <i>Слабосоленый камчатский лосось, рыба масляная и кета холодного копчения, скумбрия подкопченная с лимоном и зеленью 220/30</i>	<b>870</b>
<b>Ассорти из рулетиков с лоблио Хакасия</b> <i>Рулетики из баклажан с орехами, рулетики из болгарского перца, лоблио Хакасия 300/50</i>	<b>595</b>
<b>Мясная тарелка</b> <i>Язык, буженина, сало копченое. Подается с горчичным соусом 210/50/30</i>	<b>795</b>
<b>Сало домашнее</b> <i>Ассорти из соленого и копченого сала с соусом горчица и гренками 100/90/25</i>	<b>475</b>
<b>Сыры Кавказа</b> 160/8	<b>390</b>
<b>Селёdochка «под водочку»</b> <i>Филе сельди с отварным картофелем и маринованным лучком 140/110/15</i>	<b>270</b>
<b>Разносол «Домашний погребок»</b> <i>Соленые капуста и огурцы, маринованные перец 260/10</i>	<b>295</b>
<b>Рулетики из баклажан с грецким орехом</b> 155/48	<b>395</b>
<b>Рулетики из языка</b> <i>Фаршированные сыром и яйцом с зеленью 145/15</i>	<b>445</b>
<b>Ассорти пхали</b> <i>Из свеклы, капусты, шпината 80/80/80</i>	<b>390</b>
<b>Грибы соленые</b> 120/13	<b>300</b>
<b>Маслины или оливки</b> 100/5	<b>220</b>
<b>Свежая зелень</b> 1/45	<b>150</b>
<b>Лимон с сахаром</b> 50/20	<b>75</b>

## Первые блюда

	ЦЕНА
<b>"Буглама"</b> <i>Суп из баранины, картофеля, лука, помидора и свежей зелени 250/100/5</i>	<b>450</b>
<b>Хашлама с говядиной</b> <i>Говядина, картофель, болгарский перец 1/500</i>	<b>410</b>
<b>Суп «Чихиртма»</b> <i>Наваристый куриный бульон с луком и яйцом 1/350</i>	<b>335</b>
<b>Солянка мясная сборная</b> 250/60/30	<b>410</b>
<b>Суп харчо из говядины</b> 300/45	<b>375</b>

## Домашняя выпечка

	ЦЕНА
<b>Кубдари по-грузински</b> <i>Традиционный грузинский пирог из домашнего теста с мясом 380/40</i>	<b>600</b>
<b>Хачапури</b> <i>Традиционный кавказский пирог из домашнего теста с сыром Сулугуни</i>	
<b>- По-менгрельски</b> <i>Выпекается в духовке 1/280</i>	<b>430</b>
<b>- Имерули</b> <i>Обжаривается на сковороде 1/350</i>	<b>410</b>
<b>- Гурули</b> <i>Выпекается в духовке до румяной корочки 1/800</i>	<b>790</b>
<b>- По-аджарски</b> <i>Выпекается в духовке. Приготовлен в виде «лодочки» 1/380</i>	<b>450</b>
<b>«Хабизгини»</b> <i>Грузинский пирог с начинкой из картофеля с сыром 1/550</i>	<b>335</b>

## **ХЛЕБ**

**Лепешка «Шотиспури»**

*грузинский хлеб из пшеничной муки, 1/ 115*

**50**

**Хлеб** *1/80, 2 кусочка*

**30**

**Лаваш армянский тонкий** *1 шт*

**65**

## Гарниры

ЦЕНА

<b>Картофель, жаренный соломка</b> <small>150/5</small>	<b>195</b>
<b>Картофель фри «по-деревенски»</b> <small>150/1</small>	<b>195</b>
<b>Картофель отварной с зеленью</b> <small>150/10</small>	<b>120</b>
<b>Капуста цветная, обжаренная в сухарях</b> <small>150/2</small>	<b>220</b>
<b>Рис с овощами</b> <small>1/150</small>	<b>185</b>

## Соусы

ЦЕНА

<b>Гранатовый</b> <small>1/50</small>	<b>110</b>
<b>Шашлычный</b> <small>1/100</small>	<b>110</b>
<b>Ткемали</b> <small>1/50</small>	<b>110</b>
<b>Кетчуп</b> <small>1/50</small>	<b>70</b>
<b>Сырный</b> <small>1/50</small>	<b>110</b>
<b>Аджика</b> <small>1/30</small>	<b>110</b>
<b>Горчица</b> <small>1/50</small>	<b>110</b>
<b>Тар-тар</b> <small>1/50</small>	<b>110</b>

## Десерты

	ЦЕНА
<b>Десерт «Шоколадный Флан»</b> <i>Горячий шоколад в бисквитной корочке под карамельно-сливочным соусом, ликером Калуа с ванильным мороженым 1/240</i>	<b>480</b>
<b>Десерт «Шоколадно - банановый с соленой карамелью»</b> <i>Шоколадный бисквит с нежнейшим сливочным кремом, начинкой из банана и соленой карамель 1/165</i>	<b>350</b>
<b>Чизкейк с бельгийским шоколадом</b> <i>Классический чизкейк с белым бельгийским шоколадом. Подается с лаймовым или апельсиновым соусом на выбор 130/50</i>	<b>340</b>
<b>Десерт «Дон Панчо»</b> <i>Молочно-сметанный бисквит с нежнейшим сливочным кремом 1/180</i>	<b>340</b>
<b>Штрудель с яблоком и корицей</b> <i>Яблоки, изюм, грецкие орехи, ароматная корица. Подается с шариком мороженого 150/50/15</i>	<b>330</b>
<b>Штрудель грушевый</b> <i>Подается с шариком мороженого 150/50/30</i>	<b>330</b>
<b>Штрудель вишневый</b> <i>Подается с шариком мороженого 150/50/15</i>	<b>330</b>
<b>Мороженое пломбир</b> <i>1/150</i>	<b>240</b>
<b>Наполнитель :</b>	
- <b>шоколад</b> <i>1/10</i>	<b>60</b>
- <b>орехи</b> <i>1/20</i>	<b>60</b>
- <b>сироп</b> <i>1/30</i>	<b>60</b>
<b>Мороженое с коньяком</b> <i>100/15</i>	<b>265</b>
<b>Мороженое с ликером</b> <i>100/15</i>	<b>265</b>

## Фрукты

	ЦЕНА
<b>Апельсины</b>	<b>65</b>
<i>100гр</i>	
<b>Виноград</b>	<b>75</b>
<i>100гр</i>	
<b>Груша</b>	<b>75</b>
<i>100гр</i>	
<b>Киви</b>	<b>85</b>
<i>100гр</i>	
<b>Мандарины</b>	<b>75</b>
<i>100гр</i>	
<b>Яблоки</b> <i>100гр</i>	<b>49</b>

## Соки свежавыжатые

	ЦЕНА
<b>Апельсиновый</b> <i>1/250</i>	<b>325</b>
<b>Морковный</b>	<b>250</b>
<i>1/250</i>	
<b>Яблочный</b>	<b>300</b>
<i>1/250</i>	
<b>Яблочно-морковный</b> <i>1/250</i>	<b>280</b>

## Коктейли молочные

	ЦЕНА
<b>Коктейль Классический</b>	<b>265</b>
<i>200/5</i>	
<b>Коктейль с шоколадом</b> <i>200/15</i>	<b>265</b>

## Коктейли

ЦЕНА

<b>Коктейль «Ром-кола»</b> <i>алк.1/200</i>	<b>350</b>
<b>Коктейль «Виски-кола»</b> <i>алк. 1/150</i>	<b>410</b>

## Чай

ЦЕНА

<b>Чай «Гринфилд»</b>	<b>50</b>
-----------------------	-----------

*пакетированный (чёрный, зелёный) 1 шт*

### **Чай заварной в ассортименте:**

<i>чайник 700мл</i>	<b>210</b>
<i>чайник 1000мл</i>	<b>260</b>

**Чай зелёный классический**

**Чай зелёный «Молочный улун»**

**Чай зелёный с мятой**

**Чай зелёный «Клубника со сливками»**

*Цельнолистовой чай, земляника, листья земляники, сливки, масла)*

**Чай чёрный классический**

**Чай чёрный с чабрецом**

**Чай чёрный с мятой**

**Чай чёрный «Гавайский закат»**

*Цветки подсолнечника, сафлора, цветки василька, масла*

**Чай чёрный с фруктами «Мартиника»**

*Кусочки ананаса, манго, папайи, корочки апельсина, цветки просвирника, цветочки подсолнечника*

## Кофе

<b>Кофе «Эспрессо»</b> <i>1/70</i>	<b>180</b>
<b>Кофе «Американо»</b> <i>1/150</i>	<b>180</b>
<b>Кофе «Капуччино»</b> <i>1/150</i>	<b>220</b>
<b>Кофе «Капуччино» с ликером</b> <i>150/15</i>	<b>260</b>
<b>Кофе с ликером</b> <i>100/15</i>	<b>220</b>
<b>Кофе с коньяком</b> <i>100/15</i>	<b>220</b>
<b>Молоко</b> <i>1/100</i>	<b>40</b>