



# Хинкали

ХИНКАЛИ — ЭТО КУЛИНАРНОЕ НАСЛЕДИЕ ГРУЗИИ, КОТОРОЕ БЕРЁТ НАЧАЛО В ТРАДИЦИЯХ ГОРНЫХ РЕГИОНОВ. ИХ ГОТОВИЛИ ПАСТУХИ И ПУТЕШЕСТВЕННИКИ КАК УДОБНУЮ И СЫТНУЮ ЕДУ. СЕГОДНЯ ХИНКАЛИ — ЭТО НЕ ПРОСТО БЛЮДО, А СИМВОЛ ГРУЗИНСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА И КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА.



**По традиции Хинкали правильно едят так:**



Хинкали берем  
за хвостик



Накусываем  
и выпиваем бульон



Съедаем мешочек,  
хвостики оставляем



Запиваем чачей  
или грузинским  
ВИНОМ



## Отварные

С говядиной,  
помидором и тархуном

100 гр/1 шт **120.-**

С грибами и сыром

100 гр/1 шт **120.-**

С сыром

100 гр/1 шт **120.-**

С картофелем  
и сыром

100 гр/1 шт **110.-**

## Отварные или обжаренные

С говядиной  
и бараниной

100 гр/1 шт **120.-**

С говядиной  
и свиной

100 гр/1 шт **120.-**

## Десертные

С вишней  
и ванильным соусом

225 гр **400.-**

# Блюда из печи

ТРАДИЦИИ ГРУЗИНСКОЙ ВЫПЕЧКИ УХОДЯТ КОРНЯМИ В ГЛУБОКУЮ ДРЕВНОСТЬ. ЕЁ ГОТОВЯТ С ОСОБЫМ ТРЕПЕТОМ, ЧТОБЫ ПОДЕЛИТЬСЯ С ГОСТЯМИ И БЛИЗКИМИ. ЭТО НЕ ПРОСТО ЕДА, А СПОСОБ ВЫРАЗИТЬ ЛЮБОВЬ И УВАЖЕНИЕ.





**Хачапури  
по-аджарски  
с курицей,  
сыром  
и шпинатом**

400 гр **600.-**



**Хачапури  
по-аджарски  
с курицей,  
сыром  
и беконом**

400 гр **600.-**



**Хачапури  
по-аджарски  
с сыром и яйцом**

400 гр **600.-**

**С двойной  
сырной начинкой**

500 гр **800.-**

**Хачапури  
по-имеретински  
с сыром**

400 гр **550.-**



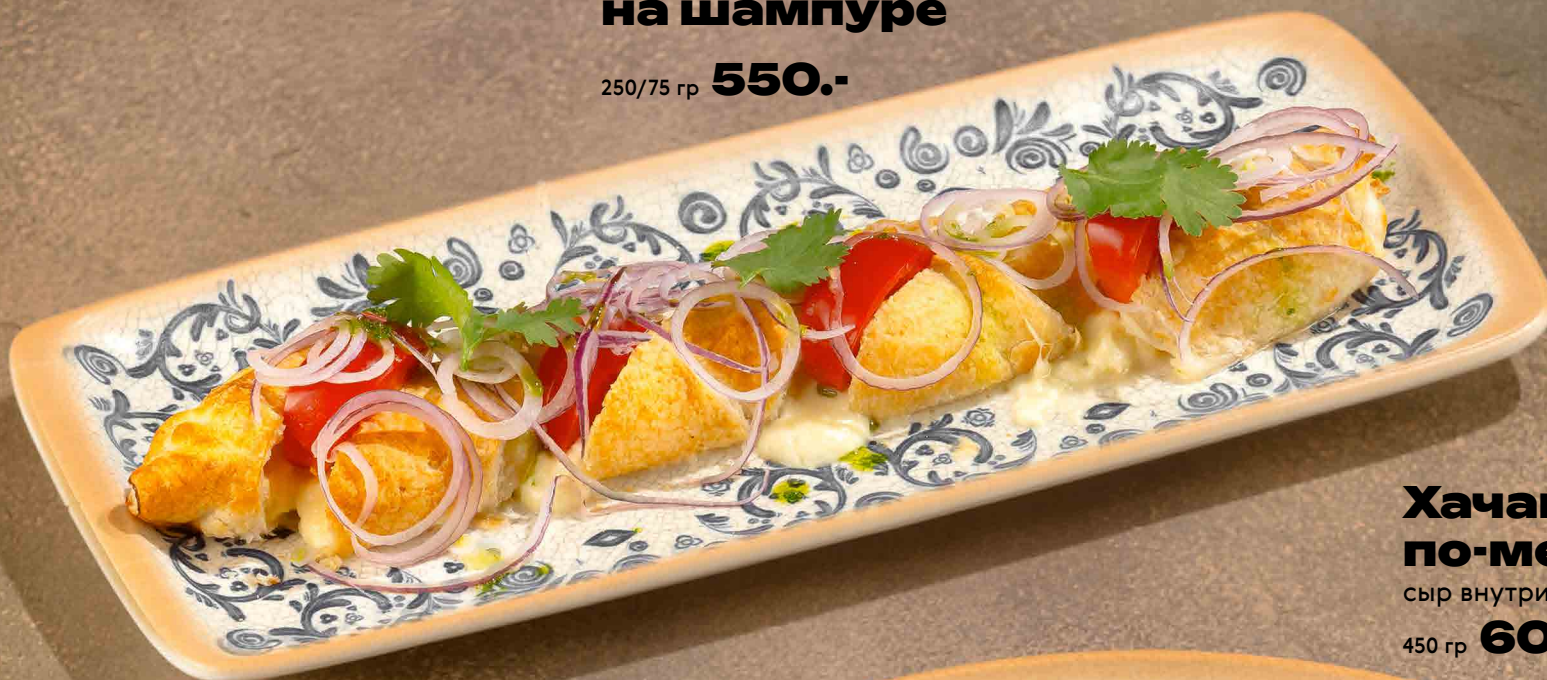
**Хачапури  
по-имеретински  
с сыром и зеленью**

400 гр **550.-**



**Хачапури  
на шампуре**

250/75 гр **550.-**



**Хачапури  
по-мегрельски**

сыр внутри и сыр снаружи

450 гр **600.-**



НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ С

**Rich**<sup>®</sup>  
КОЛА

330 мл **300.-**



## Ачма по-грузински

слоёный пирог с сыром  
и сметаной

250 гр **290.-**



## Пиде

хрустящая хлебная лепёшка,  
в форме лодочки, с сочным  
фаршем из баранины  
и овощей, запечённая  
под рассольным сыром

350 гр **550.-**






**Чебуреки  
по-узбекски**

- с бараниной
- с телятиной

1 шт | 130 гр **250.-**



**Кутабы  
с сыром  
и зеленью**

1 шт | 150 гр **250.-**



**Багет  
по-грузински**

фаршированный начинкой  
из аджапсандали, фарша  
из баранины и курицы

210 гр **320.-**

# Холодные закуска



**Джонджоли**  
традиционное грузинское  
блюдо из маринованных  
каперсовых почек, где  
гармонично сочетаются  
кислинка, пикантность  
и аромат местных специй  
180 гр **520.-**



**Сезонные овощи  
с букетом зелени**

330 гр **490.-**



**Соленья из бочки**

430 гр **420.-**



### **Пхали**

из свеклы, моркови  
или шпината. Овощная  
закуска с грецким  
орехом

120 гр **300.-**



### **Капуста по-грузински**

маринованная со свеклой

200 гр **260.-**



**Баклажаны с орехом  
и зеленью**

200 гр **680.-**



**Баклажаны с майонезом  
и чесноком по-грузински**

220 гр **450.-**



**Ассорти  
рассольных сыров**

250/20 гр **750.-**

Брынза, сыр козий и Имеретинский, сырные мешочки



**Гебжалия**

170/60 гр **550.-**

закуска с оригинальным тонким вкусом. Ролетики из сыра сулгуни и брынзы под соусом из мацони и ароматных трав



**Форель**  
собственного посола

100/45 гр **750.-**



**Сельдь**  
с отварным картофелем

200/200/85 гр **590.-**



**Бастурма**  
100 гр **580.-**

**Суджук**  
100 гр **580.-**



**Лимон сахаром**  
120 гр **150.-**

**Маслины**  
100 гр **450.-**

# Горячие закуски



**Долма по-грузински**  
фарш из баранины с рисом  
в виноградных листьях  
160/50 гр **380.-**



**Лоббио по-грузински**  
из красной фасоли

150 гр **290.-**



**Лоббио из зелёной фасоли** 200 гр **250.-**



**Сулугуни жареный** 190/50 гр **550.-**  
в хрустящих сухарях. Подаём с ягодным соусом



**Баклажан, запечённый с помидором** 250 гр **490.-**



**Баклажан, запечённый с мясом и овощами под сыром** 350 гр **720.-**



**Креветки тигровые жареные** 130/40 гр **950.-**

# Салаты



**Салат  
Тбилиси**  
290 гр **780.-**



**Овощной  
с грецким орехом**

250 гр **450.-**



**Аджапсандали**

300 гр **450.-**

традиционное грузинское рагу из запечённых баклажанов, перца, помидоров и лука, сдобренное чесноком и пряностями



**С хрустящими баклажанами и свежими томатами**

200 гр **450.-**



**Печеная свекла с рукколой и творожным сыром**

190 гр **450.-**



**Салат-малат**  
со свежими томатами, микс-салатом и сырными мешочками

200 гр **570.-**



**Греческий**  
свежая композиция из сочных помидоров, хрустящих огурцов, сладкого перца, красного лука, маслин и сыра фета, заправленных оливковым маслом

285 гр **570.-**



**Цезарь с тигровыми  
креветками**  
240 гр **800.-**

**Цезарь с запеченным  
цыпленком**  
260 гр **650.-**

**Цезарь с форелью  
собственного посола**  
250 гр **750.-**



**С отварным языком  
и жареными грибами**

200 гр **620.-**



**С кальмаром и форелью  
собственного посола** 200 гр **880.-**  
красной икрой, куриным яйцом и соусом провансаль



**Тёплый с филе форели и баклажаном** 250 гр **750.-**



**Тёплый с куриной печенью** 250 гр **520.-**  
апельсином и карамелизированным яблоком



**Теплый салат соте с баклажанами и запеченным цыпленком** 310 гр **750.-**



**Теплый салат соте с баклажанами и тигровыми креветками** 280 гр **880.-**

# СУПЫ

## Харчо с говядиной

350/50 гр **450.-**

ХАРЧО — ГУСТОЙ, АРОМАТНЫЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ, РИСОМ И ЧЕСНОКОМ. ИДЕАЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ КИСЛИНКИ, ОСТРОТЫ И НАСЫЩЕННОСТИ — НАСТОЯЩИЙ ГРУЗИНСКИЙ КОЛОРИТ В КАЖДОЙ ЛОЖКЕ. ЭТО БЛЮДО — СИМВОЛ ГРУЗИНСКОГО ГОСТЕПРИИМСТВА И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА.



# Горячие блюда



**Оджахури**

жаркое из свинины

400 гр **620.-**



**Сковорода  
с говядиной  
и овощами**  
подаём с горячей  
лепёшкой

500/100 гр **850.-**



**Бараньи язычки**  
запечённые под сыром  
с картофелем и грибами.  
Подаём с хрустящими  
тостами

250/45 гр **840.-**



**Чахохбили  
из курицы**  
подаём с отварным  
рисом  
250/100 гр **480.-**



**Чкмерули** 400/200 гр **880.-**  
жареный цыплёнок в сливочно-чесночном соусе.  
Подаём с картофелем, протушенным в сливках



**Цыплёнок табака** 450/30 гр **780.-**  
подаем с аджикой



**Стейк из курицы  
на овощном дранике**  
подаём с овощами гриль

230/100 гр **550.-**



**Сковорода с курицей  
и овощами**  
подаём с горячей лепёшкой

500/ 100 гр **680.-**



**Калмахи**  
речная форель,  
запечённая в хрустящем  
лаваше со сливочным  
маслом и лимоном.  
Подаём с соусом  
Наршараб

100 гр/на вес **280.-**

# Шашлык

## Шашлык из бараньей корейки

100 гр/на вес **910.-**

ИСТОРИЯ ШАШЛЫКА НАСЧИТЫВАЕТ ТЫСЯЧЕЛЕТИЯ. ЕГО ГОТОВИЛИ ЕЩЁ ДРЕВНИЕ КОЧЕВНИКИ, ИСПОЛЬЗУЯ ПРОСТЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ: МЯСО, ОГОНЬ И СПЕЦИИ. СЕГОДНЯ ШАШЛЫК — ЭТО НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ КАВКАЗСКОЙ КУЛЬТУРЫ, КОТОРАЯ РАДУЕТ СВОИМ ВКУСОМ И АРОМАТОМ.



**Крылышки** 100 гр/на вес **250.-**



**Свинина (шея)** 100 гр/на вес **350.-**



**Мраморная телятина** 100 гр/на вес **600.-**



**Люля-кебаб из курицы** 100 гр/на вес **290.-**



**Картофель, запечённый в сетке** 100 гр/на вес **200.-**



**Печень в сетке** 100 гр/на вес **370.-**

**Гарнир к мясу** 100 гр **120.-**  
тонкий лаваш с маринованным луком

# Мангал



**Стейк  
«Рибай»**

100 гр/на вес **1200.-**

**Стейк  
«Стриплойн»**

100 гр/на вес **850.-**



**Овощи  
запечённые**

баклажан | перец болгарский  
помидор | шампиньоны

100 гр/на вес **250.-**





**Форель**

100 гр/на вес **350.-**



**Дорадо**

100 гр/на вес **480.-**



**Стейк  
из сёмги**

100 гр/на вес **800.-**

# Гарниры



НАСЛАДИСЬ  
ВКУСОМ С

**Rich**<sup>®</sup>

СОК

200 мл **290.-**



## Картофель по-домашнему

180 гр **250.-**

## Картофельные дольки

с пряными травами.  
Подаём с кисло-сладким соусом

200/30 гр **250.-**

## Картофель фри

100 гр **260.-**

## Батат фри

100 гр **280.-**

## Рис отварной

150 гр **250.-**

## Овощи на гриле

100 гр **260.-**

# Соусы



**Ткемали** 50 гр **150.-**



**Сацебели** 50 гр **120.-**



**Аджика** 50 гр **120.-**



**Сметана** 50 гр **120.-**



**Цахтон** 50 гр **120.-**



**Наршараб** 50 гр **180.-**



## Пури

горячий хрустящий  
грузинский хлеб

1 шт/300 гр **150.-**

# Детям



Мини хинкали  
с курицей

165 гр **150.-**





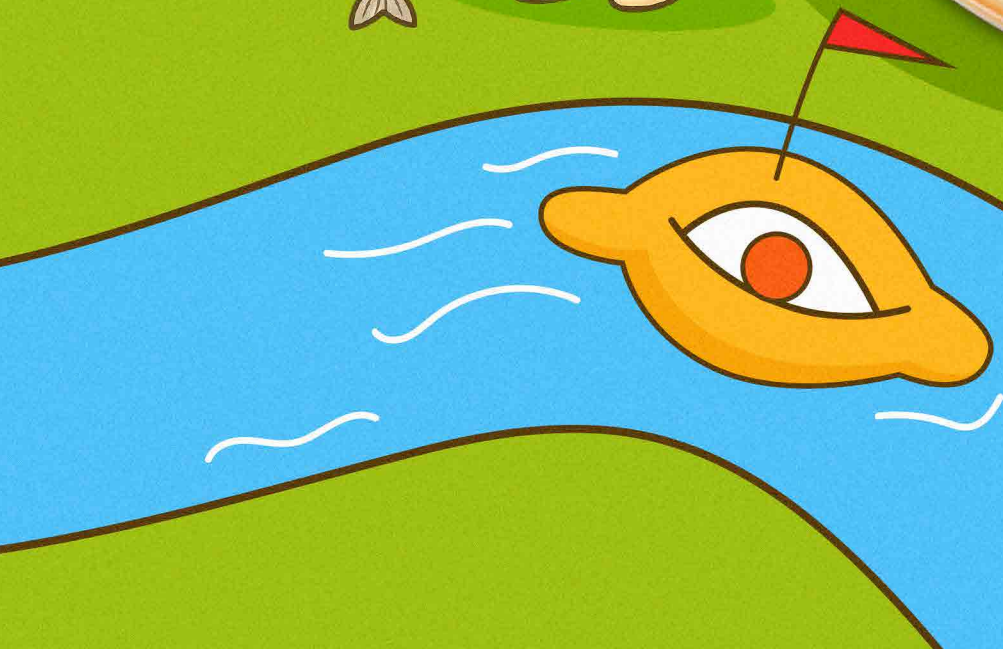
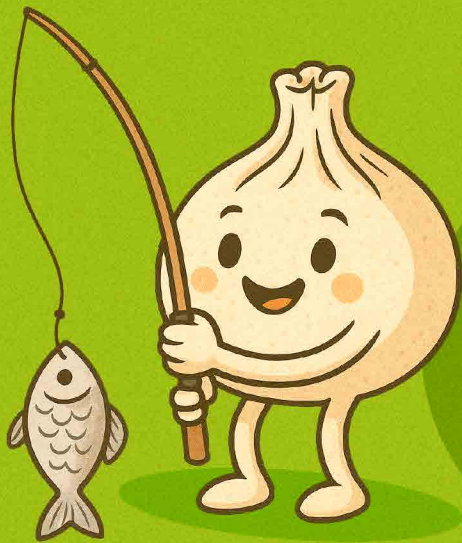
**Мини-хачапури  
по-аджарски**

200 гр **250.-**



**Люля-кебаб  
из курицы  
с картошкой  
фри и овощами**

100/100/50 гр **380.-**



# Десерты



## Пахлава

с грецким орехом и мёдом  
с арахисом, миндалём, фундуком  
и изюмом  
с фисташками, кешью и курагой

150 гр **400.-**

## Меренговый рулет

с кремом шантли и ягодами

230 гр **550.-**

## Шоколадный брауни с соусом Амаретто

вкус нежного шоколадного десерта  
подчёркивает волшебный аромат  
соуса

200 гр **450.-**



### **Штрудель**

подаём с мороженым

**с яблоком и корицей**

**с вишней**

**с грушей**

150/100 гр **500.-**

### **Варенье**

инжир | грецкий орех

70 гр **200.-**

### **Мацони с мёдом и орехами**

160 гр **280.-**

### **Мёд**

50 гр **100.-**

### **Шоколадный фондан**

подаём с мороженым

150/30 гр **450.-**

### **Мороженое**

рекомендуем топпинг

100 гр/на вес **200.-**

**Топпинг** 10 гр **30.-**

**Арко Бэй  
Мальборо  
Совиньон Блан**  
Новая Зеландия, сухое  
750 мл **3900.-**



**Винью Верде  
Павао Эсколья**  
Португалия, полусухое  
750 мл **4080.-**



**Винью Верде  
Павао Розе**  
Португалия, полусухое  
750 мл **3360.-**



# Бокал вина

## Ладорье Медок

Франция, красное сухое

125 мл **450.-**

## Ладорье Бордо

Франция, белое сухое

125 мл **520.-**

## Винью Верде Павао Розе

Португалия, розовое полусухое

125 мл **560.-**

## Винью Верде Павао Эсколья

Португалия, белое полусухое

125 мл **680.-**

## Курикано Совиньон Блан

Чили, белое полусладкое

125 мл **360.-**

## Палаццо Нобиле Кьянти Классико Ризерва

Италия, красное сухое

125 мл **650.-**

## Боккантино Катарратто Пино Гриджио Терре Сицилиане

Италия, белое сухое

125 мл **520.-**



# Белые вина

## Шато Тамань Блан Эритаж

Россия, сухое

750 мл **1600.-**

## Арко Бэй Мальборо Совиньон Блан

Новая Зеландия, сухое

750 мл **3900.-**

## Ладорье Бордо

Франция, сухое

750 мл **3120.-**

## Винью Верде Павао Эсколья

Португалия, полусухое

750 мл **4080.-**

## Боккантино Катарратто Пино Гриджио Терре Сицилиане

Италия, сухое

750 мл **3120.-**

## Марипоса Торронтес

Аргентина, сухое

750 мл **2100.-**

## Курикано Совиньон Блан

Чили, полусладкое

750 мл **2160.-**

# Розовые вина

## Винью Верде Павао Розе

Португалия, полусухое

750 мл **3360.-**

# Красные вина

## Палаццо Нобиле Кьянти Классико Ризерва

Италия, сухое

750 мл **3900.-**

## Боккантино Монтепульчано д`Абруццо Ризерва

Италия, сухое

750 мл **3250.-**

## Портобелло Неро д`Авола Сицилия

Италия, сухое

750 мл **2760.-**

## Арести Истейт Селекшн Каберне Совиньон

Чили, полусухое

750 мл **2820.-**

## Ладорье Медок

Франция, сухое

750 мл **2700.-**

## Зебра Хиллс Софт Смурф Ред ЮАР, полусладкое

750 мл **2350.-**

## Марипоса Мальбек-Бонарда

Аргентина, сухое

750 мл **1900.-**

## Шато Тамань Руж Эритаж

Россия, сухое

750 мл **1600.-**



**Телиани Велли  
Киндзмараули**  
красное полусладкое  
750 мл **2700.-**



**Кварели Велли  
Мукузани**  
красное сухое  
125 мл / 750 мл **590 / 3540.-**



# Вина Грузии

## Кварели Велли

### Киндзмараули

красное полусладкое

125 мл / 750 мл **590 / 3540.-**

### Мукузани

красное сухое

125 мл / 750 мл **590 / 3540.-**

### Саперави

красное сухое

125 мл / 750 мл **490 / 2940.-**

### Цинандали

белое сухое

125 мл / 750 мл **470 / 2820.-**

### Алазанская долина

красное/белое полусладкое

125 мл / 750 мл **470 / 2820.-**

## Телиани Велли

### Хванчкара

красное полусладкое

750 мл **4200.-**

### Киндзмараули

красное полусладкое

750 мл **2700.-**

### Мукузани

красное сухое

750 мл **2200.-**

### Саперави

красное сухое

750 мл **2400.-**

### Цинандали

белое сухое

750 мл **2400.-**

### Алазанская долина

красное/белое полусладкое

750 мл **2280.-**

## Игристые вина

### Южная Столица

Россия, белое брют/полусладкое

750 мл **1600.-**

### Шато Тамань Эритаж

Россия, белое брют/полусладкое

750 мл **1600.-**

### Глера Спуманте Фонте

Италия, белое сухое

750 мл **3500.-**

### Просекко Фонте

Италия, белое брют

750 мл **3700.-**

### Фреттино Асти

Италия, белое сладкое

750 мл **3700.-**

### Кава Нувиана

Испания, брют/полусладкое

750 мл **3700.-**

## Вермуты

### Мартини Бьянко

50 мл / 500 мл **380 / 3800.-**

### Мартини Экстра Драй

50 мл / 500 мл **380 / 3800.-**

### Мартини Россо

50 мл / 500 мл **380 / 3800.-**

**Южная Столица**

50 мл / 500 мл **190 / 1900.-**



**Самогон крафтовый**

фейхоа / гранат / айва

50 мл / 500 мл **290 / 2900.-**



**Чача Абхазская**

50 мл / 500 мл **340 / 3400.-**

## Водка

**Царская Оригинальная**

лимон / груша / северные ягоды

50 мл / 700 мл **200 / 2800.-**

**Царская Оригинальная**

50 мл / 500 мл **180 / 1800.-**

**Царская Золотая**

50 мл / 500 мл **200 / 2000.-**

**Альпин Айс Органик**

50 мл / 500 мл **190 / 1900.-**

**Южная Столица**

50 мл / 500 мл **190 / 1900.-**

**Стрижамент Ориджинал**

50 мл / 500 мл **170 / 1700.-**

**Стрижамент Спешиал**

50 мл / 500 мл **180 / 1800.-**

**Самогон крафтовый**

фейхоа / гранат / айва

50 мл / 500 мл **290 / 2900.-**

**Чача Абхазская**

50 мл / 500 мл **340 / 3400.-**

**Чистые росы**

50 мл / 500 мл **450 / 4500.-**



А ЧТО, ЕСЛИ?..

**Rich**<sup>®</sup>

СОК

200 мл **290.-**

Advertisement for Rich juice featuring two bottles of juice (one orange, one yellow) with a glass of juice and orange slices. The text includes the brand name 'Rich', the word 'СОК' (juice), and the price '200 мл 290.-'.

## Джин

**Барристер Бартендерс**

**Эдишн 47%**

Россия

50 мл / 1000 мл **220 / 4400.-**

**Барристер Драй**

Россия

50 мл / 700 мл **200 / 2800.-**

**Скай**

Россия

50 мл / 500 мл **240 / 2400.-**

**Скай Цитрус**

Россия

50 мл / 500 мл **240 / 2400.-**



А ЧТО, ЕСЛИ?..

**Rich**<sup>®</sup>

ИНДИАН ТОНИК

330 мл **300.-**

Advertisement for Rich Indian Tonic featuring a glass of tonic with a lemon slice and a bottle of Rich Tonic. The text includes the brand name 'Rich', the product name 'ИНДИАН ТОНИК', and the price '330 мл 300.-'.

## Текила

**Ранчо Алегре Бланко 100% Агава**

Мексика

50 мл / 700 мл **400 / 5600.-**

**Дон Алехандро Силвер**

Мексика

50 мл / 500 мл **360 / 3600.-**

## Ром

**Кул Скелетон**

Россия

50 мл / 700 мл **200 / 2800.-**

**Вьехо де Кальдас**

**Традисьональ 3 года**

Колумбия

50 мл / 700 мл **350 / 4900.-**

**Вьехо де Кальдас Робле Бланко**

Колумбия

50 мл / 700 мл **320 / 4480.-**



**Лоч Ломонд Сингл  
Грэйн**  
Шотландия  
50 мл / 700 мл **710 / 9940.-**



**Катти Сарк**  
Шотландия,  
купажированный  
50 мл / 500 мл **450 / 4500.-**



**Уистлер Дабл Оакед  
Айриш**  
Ирландия,  
купажированный  
50 мл / 700 мл **640 / 8960.-**

## Виски

### Хайгарден 7 лет

Россия

50 мл / 500 мл **240 / 2400.-**

### Грей Глен Сингл Молт

Россия, односолодовый

50 мл / 700 мл **200 / 2800.-**

### Бурбон Олд Вирджиния

США

50 мл / 700 мл **450 / 6300.-**

### Лоч Ломонд Сингл Грэйн

Шотландия

50 мл / 700 мл **710 / 9940.-**

### Катти Сарк

Шотландия, купаженный

50 мл / 500 мл **450 / 4500.-**

### Уистлер Дабл Оакед Айриш

Ирландия, купаженный

50 мл / 700 мл **640 / 8960.-**

### Скибберин Игл

Ирландия, купаженный

50 мл / 700 мл **470 / 6580.-**



## Коньяк

### Рулле VS

Франция

50 мл / 500 мл **690 / 6900.-**

## Бренди

### Лермонтов 3 звезды

Россия

50 мл / 500 мл **260 / 2600.-**

## Настойки

### Абсент Фруко Шульц

50 мл / 700 мл **500 / 7000.-**

### Стрижамент Настойка горькая

50 мл / 500 мл **200 / 2000.-**

## Ликеры

### Егермейстер

50 мл / 700 мл **550 / 7700.-**

### Хантер

50 мл / 500 мл **300 / 3000.-**

### Стриж Блэк

50 мл / 500 мл **220 / 2200.-**

### Аперитиво

50 мл / 500 мл **220 / 2200.-**

### Стрижамент Бальзам

50 мл / 500 мл **200 / 2000.-**

### Фруко Шульц Сливочный

50 мл / 700 мл **350 / 4900.-**

### Фруко Шульц Амаретто

50 мл / 700 мл **350 / 4900.-**

### Самбука Ламоника

50 мл / 500 мл **350 / 3500.-**

### Биттер Лигаре

50 мл / 500 мл **350 / 3500.-**

### Кловер Клуб

джин, малиновое пюре,  
лимон, белок

120 мл **550.-**



### Негрони

джин, красный вермут,  
красный биттер

110 мл **600.-**



### Апероль Спритц

аперитиво, игристое вино,  
апельсин

300 мл **700.-**

# Алкогольные коктейли

## Мохито

ром, лайм, мята, сироп, содовая

350 мл **600.-**

## Дайкири

ром, лайм, сироп

100 мл **550.-**

## Май Тай

ром белый, ром пряный, лимон,ликер Амаретто, гренадин, сок ананас

300 мл **750.-**

## Пина Колада

ром белый, кокосовый ликер, сок ананас, сироп кокос, сливки

350 мл **600.-**

## Куба Либре

ром, кола, лайм

250 мл **550.-**

## Белый русский

водка, кофейный ликер, сливки

100 мл **550.-**

## Космополитен

водка, апельсиновый ликер, морс, лимон, сироп

150 мл **550.-**

## Негрони

джин, красный вермут, красный биттер

110 мл **600.-**

## Кловер Клаб

джин, малиновое пюре, лимон, белок

120 мл **550.-**

## Джин-тоник

джин, тоник, лайм

200 мл **550.-**

## Белая Леди

джин, апельсиновый ликер, сок лимона, сироп

150 мл **550.-**

## Том Коллинз

джин, лимон, сироп, содовая

250 мл **550.-**

## Олд Фэшн

виски, ангостура, тростниковый сахар, содовая

100 мл **600.-**

## Крестный отец

виски, ликер Амаретто, лимон

150 мл **550.-**

## Виски Сауэр

виски, лимон, сироп, белок

120 мл **600.-**

## Апероль Спритц

аперитиво, игристое вино, апельсин

300 мл **700.-**

## Лонг Айленд

ром, джин, водка, апельсиновый ликер, текила, кола

300 мл **750.-**

## Маргарита

текила, апельсиновый ликер, лайм, сироп

120 мл **670.-**

## Б-52

ликер кофейный, ликер сливочный, ликер апельсиновый

60 мл **550.-**

## Б-53

ликер кофейный, ликер сливочный, абсент

60 мл **550.-**

## Хиросима

самбука, абсент, ликер сливочный, гренадин

60 мл **550.-**

## Рыжая собака

самбука, текила, соус Табаско

60 мл **550.-**

## Фредди Крюгер

Егермейстер, абсент

60 мл **550.-**

# Горячие коктейли

## Глинтвейн

с настойкой горькой «Стрижамент»

220 мл **460.-**

## Глинтвейн

безалкогольный

220 мл **300.-**

## Глинтвейн

белый лимонный

220 мл **460.-**

# Крафтовые настойки

## Джин на малине

50 мл **280.-**

## Лимончелло

50 мл **280.-**

## Клубничная

50 мл **280.-**

# Лимонад



## Клубника-кокос

сиропы клубника и кокос, содовая, фреш лимона, клубника

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Манго-маракуйя

пюре манго, пюре маракуйя, содовая, фреш лимона, апельсин, мята

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Лаванда-смородина

сиропы лаванда и смородина, содовая, фреш лимона

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Малина

сироп малина, содовая, фреш лимона, мята, малина

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Тархун-клюква

сироп тархун, содовая, фреш лимона, сироп клюква, мята, клюква

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Тропический

сиропы банан и маракуйя, сок ананас, содовая, фреш лимона

300 мл / 1 л **300 / 900.-**

## Зелёное яблоко

сироп зелёное яблоко, сок яблоко, содовая, фреш лимона, яблоко

300 мл / 1 л **300 / 900**

## Мохито безалкогольный

300 мл / 1 л **400 / 1200**

## Мохито ягодный

300 мл / 1 л **400 / 1200**

# Чай

собственного  
приготовления



**Клюква-Апельсин**

800 мл **500.-**

**Имбирь-Лимон**

800 мл **500.-**

**Малина-Имбирь**

800 мл **500.-**

**Цитрус**

800 мл **500.-**

**Облепиховый**

800 мл **500.-**

**Ягодный**

800 мл **500.-**

**Чёрная смородина-  
Бasilik**

800 мл **500.-**

**БонаАква**  
газированная  
330 мл **250.-**

**БонаАква**  
негазированная  
330 мл **250.-**

**Сок Rich**  
в стекле  
200 мл **290.-**

**Rich**  
биттер лимон  
330 мл **300.-**

**Rich**  
индиан тоник  
330 мл **300.-**



**Энергетик**  
**BURN**  
330 мл **300.-**

**Rich**  
кола без сахара  
330 мл **300.-**

**Rich**  
кола  
330 мл **300.-**

## Кофе

Кофе по-восточному

70 мл 180.-

Эспрессо

40 мл 200.-

Американо

100 мл 200.-

Капучино

300 мл 340.-

Латте

220 мл 270.-

Гляссе

300 мл 340.-

Айриш

220 мл 400.-

Фраппе

300 мл 300.-

Раф

220 мл 400.-

**Добавить Сироп 10 мл 30**

## Чай

Ассам

800 мл 350.-

Сенча

800 мл 350.-

Молочный улун

800 мл 350.-

Зеленый с жасмином

800 мл 350.-

Фруктовый

800 мл 350.-

Травяной микс

800 мл 400.-

## Безалкогольные напитки

Натахтари

лимонад

500 мл 400.-

Боржоми

газированная

500 мл 500.-

БонаАква

негазированная/газированная

330 мл 250.-

Rich

кола/кола без сахара/индиан тоник/биттер лимон

330 мл 300.-

Энергетик BURN

330 мл 300.-

Сок Rich

в стекле

200 мл 290.-

Сок Rich

250 мл / 1 л 200 / 800.-

## Напитки собственного приготовления

Фреш

апельсин / яблоко / грейпфрут / морковь

250 мл 450.-

Морс

брусника-клюква

250 мл / 1 л 200 / 800.-

Милкшейк

400 мл 500.-

### **СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН ПЕТРОВИЧЪ**

Серова, 486/1 | +7 968 267-87-12

Ежедневно 12:00-00:00

### **BRAND BAR**

50 лет ВЛКСМ, 43А | +7 962 402-36-97

Ежедневно 16:00-02:00

### **БАР С ПИВОМ И ПЕСНЯМИ ПЕТРОВИЧЪ**

Тухачевского, 15/1 | +7 962 402-38-57

Пн-Чт 16:00-02:00 | Пт-Сб 12:00-02:00 | Вс 12:00-02:00

### **ПЕТРОВИЧЪ SMOKER GRILL BEER**

Макарова, 26 | +7 962 402-37-24

Ежедневно 12:00-00:00

### **КРАФТОВЫЙ ПАБ ПЕТРОВИЧЪ**

Михайловское шоссе, 10А | +7 962 402-37-12

Пн-Вт Выходной | Ср-Чт 14:00-00:00 |

Пт-Сб 16:00-02:00 | Вс 12:00-00:00

### **ХИНКАЛЬНАЯ №1**

Карла Маркса, 77 | +7 909 763-34-95

Ежедневно 12:00-00:00

### **ПЕТРОВИЧЪ TAPROOM**

Тухачевского, 30/2 | +7 962 432-97-29

Пн-Пт 16:00-00:00 | Сб-Вс 13:00-00:00

### **ПЕТРОВИЧЪ SMOKER GRILL BEER**

Невинномысск, Менделеева, 16

+7 962 424-28-08

Ежедневно 12:00-00:00

[www.petrovich.rest](http://www.petrovich.rest) [www.petrovich-beer.ru](http://www.petrovich-beer.ru)

Данный буклет является рекламным материалом и не является публичной офертой. Для получения оригинала меню просьба обращаться к администратору.

Если у вас есть аллергия или особые пожелания, пожалуйста, сообщите об этом нашему персоналу.