



АКАДЕМИЯ



КАВКАЗСКОЙ
КУХНИ



Рецепты национальной кухни всегда можно оспорить, особенно те из них, которые относятся к домашней кухне, а таких блюд в кавказской кухне большинство.

Одно и то же блюдо могут готовить по-разному не только в разных областях страны, но и в разных семьях, даже если они живут по соседству.

И это совершенно нормально!

Попробовав новый вариант приготовления какого-либо блюда на Кавказе, как правило, не начинают спор о том, правильно ли оно было приготовлено. Любое новшество не воспринимается в штыки, а, наоборот, с энтузиазмом берется на вооружение.

/ АКАДЕМИК /

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СУПЫ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БЛЮДА НА УГЛЯХ

ХЛЕБ

СОУСЫ

ДЕСЕРТЫ

НАПИТКИ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

по-грузински **280 ₹**

Легкий и свежий салат – идеальное начало для трапезы по-кавказски. Микс из спелых желтых помидоров сорта хурма и сочных бакинских томатов, крупнонарезанные огурчики, заправка из грецкого ореха со знаменитыми приправами уцха-сунели, хмели-сунели и сванской солью.

САЛАТ АЦЕЦИЛИ **280 ₹**

который принято подавать в трапезной Бодбийского Монастыря

Бодбийский монастырь в народе принято называть монастырем Святой Нино, он расположен в селе Бодбе, близ города Сигнахи в Грузии. Это центр Сигнахской православной епархии, сюда приезжают паломники со всего мира. В окруженном кипарисами, с головокружительным видом на Алазанскую долину монастыре находится чудесная трапезная Пилигрим, где принято подавать традиционно щедрые грузинские блюда. Сытный салат Ацецили с шампиньонами, молодым цыпленком, редисом и заправкой из домашнего майонеза любят за простоту ингредиентов, за их идеальную сочетаемость.

САЛАТ ТЕПЛЫЙ

с сыром сулугуни **330 ₹**

В основе этого салата овощи, приготовленные на углях. Сладость томатов и перцев объединяет нежный, слегка пряный вкус баклажанов. Необходимая острота достигается за счет секретного ингредиента в заправке от шеф-повара, а нежность дает дымчатый сулугуни, который впитывает ароматы костра и отдает лишнюю соль, а характерная для этого сыра острота смягчается.

ПХАЛЕУЛИ **250 ₹**

Классическая холодная закуска из овощей. Ее особенность в том, что она может подружиться и с терпким красным вином, и с травянистым белым, и с чачей, и с плодовыми водками. Наиболее часто в грузинской кухне используется принцип «один рецепт – разные ингредиенты», к таким ецептам относятся в первую очередь пхали, в этом блюде основной продукт, например, шпинат, свекла, или стручковая фасоль, измельчается и смешивается с пряным ореховым соусом. Рюмка ледяной кизиловой водки в сочетании с горячим шоти и пхали – идеальное начало застолья.

БАДРИДЖАНИ **350 ₹**

Рулетки из баклажанов, ставшие за несколько столетий классикой грузинской кухни. Обжаренные на кахетинском масле баклажаны впитывают его неповторимый аромат, пряность достигается за счет имеретинского шафрана, блюдо получается пикантным, но в то же время нежным.

ЦОЦХАЛИ

с соусом киндзмари **370 ₹**

Цоцхали или храмули – это речная рыба, обитающая в быстрых и холодных горных реках Грузии. Чтобы сохранить особенный вкус этого редкого сорта форели – рыбу просто отваривают и подают в холодном виде с классическим соусом киндзмари.

МЦНИЛИ ИЗ БОЧКИ **480 ₹**

Ассорти из солений и маринадов от шеф-повара. Томящиеся в бочках в погребе Академии Кавказской Кухни соленые джонджоли, гурийская капуста, маринованные баклажаны и другие превосходные закуски к ледяной чаче станут изюминкой шумного застолья.

АССОРТИ

сыров **510 ₹**

Сыр на Кавказе, подобно вину или хлебу, наделен мифическим духом и считается живым продуктом, который рождается, зреет и умирает. Сулугуни обладает неповторимым островатым вкусом, имеретинский сыр мягкий и нежный, слабосоленый, а сыр гуда или тушинский сыр твердый, жирный, острый и соленый. Для меню Академии выбраны лучшие виды из всего разнообразия кавказских сыров.

ИКРА

из бадриджан **260 ₹**

Икра из баклажанов, томатов и острого перца, со специями и зеленью. Подается с горячим ржаным шоти. Идеальная закуска к вину, выбранному гостем в качестве аперитива, подходит для разогрева аппетита перед началом щедрой трапезы.

САЦИВИ ПО-ГРУЗИНСКИ

из осетрины **570 ₹**

САЦИВИ ПО-АРМЯНСКИ

из раковых шеек **510 ₹**

«Сацивис хвавили» или Имеретинский шафран - главный ингредиент этого блюда. Без этой пряности немыслимы многие блюда грузинской кухни, в особенности сациви, поэтому имеретинский шафран часто называют еще и «цветы для сациви». Ореховый соус в это блюдо называется бажи. В классическом исполнении это блюдо подается с цыпленком, но современная кавказская кухня, сохраняя традиции, стремится к большей изысканности. Сациви из благородного осетра и нежных севанских раков – это не аутентичный Кавказ, это новый Кавказ, который вы еще не пробовали.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СУЛУГУНИ

жареный 370 ₺

Сулугуни в переводе с языка половцев означает тонкие нити. В начале 12 века половцы были вытеснены русскими князьями на Кавказ, за Волгу и Дон. На Кавказе половцы поступили на службу к грузинскому царю Давиду Строителю и помогли очистить Грузию от турок-сельджуков. Сулугуни было принято есть не только в свежем, холодном виде, но и готовить на огне. Вкус сыра жареного на гриле, углях или сковородке становится менее острым и соленым.

АДЖАПСАНДАЛ
ЛОБИО
ДОЛМА 350 ₺

СЕТ
ИЗ ТРЁХ
БЛЮД

Сет из трех блюд, популярных на всём Кавказе. Авторство на эти блюда оспаривают армяне, грузины, азербайджанцы и абхазы... Каждый народ привносит в приготовление блюд что-то свое, но главное различие в определенном наборе специй, за счет разнообразия которых достигается неповторимость вкуса. Аджапсандал или аджапсандали – ароматные тушеные овощи, долма (далма, дулма, дурма, толма или сарма) – виноградные листья с начинкой из отварного риса и сочного мясного фарша. Лобио – красная фасоль, тушеная в томатном соусе со смесью специй от шеф-повара.

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ
с сулугуни на кеци,
КУЧМАЧИ

из цицилы,
БАДРИДЖАНИ
на углях с сулугуни
и бакинскими томатами 450 ₺

СЕТ
ИЗ ТРЁХ
БЛЮД

Сет из трех горячих закусок, приготовленных из традиционных кавказских ингредиентов. Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром сулугуни и нежным мясным фаршем, шкварчащие на кеци, потрошка молодого цыпленка, обжаренного на углях, баклажаны с пряным соусом и корочкой из сыра сулугуни. Для усиления согревающего эффекта к этим сытным горячим закускам рекомендуем заказать рюмку Золотой чачи Асканели.

ХАЧАПУРИ

Дословно «хачапури» переводится как «творог с хлебом». Именно творог, а не сыр, поскольку в прошлом хачапури готовили из створоженной подсоленной массы, которая еще не созрела до состояния сыра. Сегодня это блюдо готовят с начинкой из рассольного сычужного сыра. Традиционные хачапури выпекаются на специальных глиняных сковородках «кеци», которые ставятся прямо на раскаленные угли. Существует добрая сотня рецептов хачапури. Помимо того, что в каждом уголке Грузии хачапури готовят по-своему, у каждой грузинской хозяйки есть и свои собственные секреты.

ХАЧАПУРИ
ПО-АДЖАРСКИ 260 ₺

Это «лодочка» с сыром и яйцом.

ХАЧАПУРИ
ПО-ИМЕРЕТИНСКИ 580 ₺

Имеретинский хачапури это круглая, тонкая, наглухо защипанная лепешка с сыром внутри.

ХАЧАПУРИ
ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 600 ₺

Хачапури в Мегрелии пекут также, как в Имеретии, но сверху дополнительно посыпают сыром для создания хрустящей корочки.

ХАЧАПУРИ
ОТ БАБУШКИ НАЗИ 850 ₺

Пышный хачапури с широким бортом из теста, замешанного на мацони, с сыром сулугуни.

ХАЧАПУРИ
КУБДАРИ 800 ₺

Хачапури родом из региона Сванети. Пирог с начинкой из нежной телятины.

АЧМА 180 ₺

Особая разновидность хачапури, распространённая на западе Грузии, представляет собой несколько слоев отварного теста, проложенных начинкой из сыра.

КУТАБЫ
с сыром, картофелем и зеленью 460 ₺

Блюда из теста готовят во всех регионах Кавказа. В Азербайджане принято лакомиться кутабами – пирожками из тонкого теста в форме полумесяца.

ХАРЧО

с телятиной **350 Р**

Харчо еще одно блюдо кавказской кухни с неповторимым вкусом, сочетающим в себе остроту, пряность и сочность. Правильно поданный харчо должен кипеть прямо в тарелке и источать божественный животворящий аромат. Рецепт от всех печалей и болезней – это чугунный котелок, до краев наполненный горячим супом. Для усиления оживляющего эффекта рекомендуем заказать к супу сто грамм ледяной чачи.

БОЗАРТМА

из осетрины **630 Р**

Многие народы Кавказа принадлежат к мусульманской вере, по которой можно употреблять в пищу только халяльное мясо, поэтому блюда из рыбы очень популярны. В классическом исполнении бозартма – это суп из жирной баранины или домашней птицы, но современная Кавказская кухня допускает приготовление с рыбой. Особенность этого блюда в определенной кислинке во вкусе, которая достигается за счет добавления гранатового сока в бульон при варке.

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП

с копчеными бараньими
ребрышками **430 Р**

ПОРЦИЯ
НА ДВЕ
ПЕРСОНЫ

За приготовление мяса на Кавказе, как правило, отвечают мужчины. Для приготовления густого чечевичного супа необходимо выбрать лучшие бараньи ребрышки и закоптить их, пока глава семейства занимается главным ингредиентом, женщина может заняться бульоном. Считается, что чем больше порция, тем лучше раскрываются вкусовые особенности этого блюда.

БУГЛАМА

из цицилы **380 Р**

Бугламу принято готовить во многих странах Кавказа, в Азербайджане основным ингредиентом этого блюда является баранина, а в Грузии готовят с мясом молодого цыпленка. Это наваристый суп с мясом домашней птицы и овощами: баклажанами, фасолью, картофелем, – и миксом специй.

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ВОССТАНАВЛИВАЮЩИЙ СИЛЫ
ЗАВТРАК

Утром после удавшегося застолья на Кавказе выпивают сначала стакан чистого соуса ткемали.

Едва ощутив в себе силы для еды, кавказские мужчины налегают на горячий хаш.

Для наших гостей мы хотим предложить **ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК** на четыре персоны и восстановить силы в компании друзей.

- ТКЕМАЛИ
- ГОРЯЧИЙ НАВАРИСТЫЙ ХАШ
- МУЖУЖИ
- АССОРТИ ТРАДИЦИОННЫХ ГРУЗИНСКИХ СОЛЕНИЙ ИЗ БОЧКИ
- МЯСНОЕ АССОРТИ НА УГЛЯХ
- ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА И АССОРТИ СОУСОВ

- ЧАЧА 0,5 МЛ
- МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ

Стоимость: 15000 Р

В стоимость услуги входит спецобслуживание:
персональный официант, закрытый VIP-зал,
открытие ресторана для Вас в ночное время
по Вашему звонку

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ХИНКАЛИ и БУУЗЫ
СИМВОЛ ЕДИНСТВА И ГАРМОНИИ
ВОСТОКА и ЗАПАДА



В древности кочевые народы Монгольской империи имели огромное влияние на культуру Кавказа.

Первые хинкали появились в городе Пшуари, жители которого в древности готовили блюдо с использованием топора.

Монгольское вторжение в Грузию началось в 1218 году, 20000 монгольских воинов хана Субэдэя преследовали среднеазиатских шахов на юге Каспийского моря и неожиданно вторглись в Закавказье.

В 1236 году монголы, покорив Персию, взяли Шамхор, Лори, Ани и Карс.

В 1256 году Грузинская земля выставила несколько сотен тысяч человек для похода на Багдад под командованием князя Давида Улу.

В результате Багдад пал после двухнедельной осады, и значительную роль в этом сыграла именно 70000 грузинская армия. Отдельные грузинские отряды двинулись вперед и даже громили ближневосточных эмиров при Айн-Джалутте.

В 1260 году грузино-монгольские войска штурмом овладели Халебом (Алеппо) и Дамаском.

ФИРМЕННЫЕ

ХИНКАЛИ и БУУЗЫ – ИНЬ-ЯНЬ

от «Академии Кавказской Кухни»

10 штук1250 Р

ХИНКАЛИ и БУУЗЫ – Инь-Янь в его красноречивом виде противоположности цветом следует толковать как символ единства и гармонии Востока и Запада. Мира и добра нашим домам.

/ АКАДЕМИК /



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ФИРМЕННЫЕ ХИНКАЛИ

от «Академии хинкали»

5 / 10 штук **320 Р / 640 Р**

Вся семья, не исключая мужчин, приступает к священнодействию – приготовлению ужина. Хозяин собственноручно, выбрав из деревянного корытца самый лучший кусок баранины, приготавливает фарш. Женщины месят тесто и раскатывают его на тонкие лепешки. Мужчины лепят хинкали – одно из лучших блюд грузинской кухни. Мы с радостью приготовим для вас хинкали с телятиной и острым перцем, со смесью свинины и телятины или с барашком.

ЦЫПЛЕНОК

чкмерули **630 Р**

Под нежнейшим сливочно-чесочным соусом скрывается мякоть цыпленка. В жирный, обволакивающий, ароматный соус приятно обмакнуть горячий свежеспеченный в тандыре грузинский хлеб шоти и остудить пыл бокалом ркацители.

ТАПАКА

цицила **590 Р**

Джавახети один из районов Грузии, преобладающая часть населения которого – армяне. Кулинария Джвахети намного ближе к армянской, чем к грузинской. Эти две закавказские кухни значительно различаются между собой, в основном за счет разных способов приготовления одних и тех же продуктов. Одним из результатов взаимного взаимодействия являются блюда, приготовленные на сковороде. Лучшее из которых цицила или цыпленок тапака.

ЧАХОХБИЛИ

с бакинскими помидорами..... **330 Р**

Грузинское рагу из молодого цыпленка, тушеного в вине с густым соусом из свежайших овощей: бакинских томатов и томатов сорта хурма, острого перца, лука и зелени. Мы рекомендуем заказать к этому блюду горячий шоти из тандыра и обмакивать обжигающий хлеб в нём.

ЖАРКОЕ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

с шафраном и корочкой из тушинского сыра

Сытное горячее блюдо с молодым картофелем и соусом из мацони с чесноком. Его уникальность в смеси пряных специй уцхасунели и сацивис-хвавили. Вы можете выбрать главный ингредиент для жаркого по своему вкусу. Наши повара приготовят его для вас с мякотью молодого теленка или с осетриной.

С ТЕЛЯТИНОЙ **900 Р**

С ОСЕТРИНОЙ **1200 Р**

**ПОРЦИЯ
НА ДВЕ
ПЕРСОНЫ**

БЛЮДА НА УГЛЯХ

На Кавказе любой уважающий себя хозяин умеет готовить блюда на огне. Мцвади, садж, кебаб, шашлык – это только часть известных кавказских названий для блюд, приготовляемых на углях. Также в каждом доме и ресторане шашлык может готовиться по-своему: здесь большое разнообразие и в сор-

тах мяса, и в его подготовке, и в добавленных приправах, и в способах самой жарки, и даже в особенностях древесины, из которой разжигают огонь.

Фантазиям мастеров на Кавказе нет предела.

/ АКАДЕМИК /

ШАШЛЫК

ИЗ СВИНИНЫ 350 Р

ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 480 Р

ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 420 Р

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК 850 Р

ИЗ ЯГНЁНКА 370 Р

ИЗ ТЕЛЯТИНЫ И СВИНИНЫ 280 Р

ИЗ КАРТОФЕЛЯ 250 Р

ХАЧАПУРИ НА ШАМПУРЕ 630 Р

БАРАНЬИ СЕМЕЧКИ
(рёбрышки молодого ягнёнка) 400 Р

ОСЕТР НА УГЛЯХ

с соусом наршараб 850 Р

КРЕВЕТКИ ПО-БАТУМСКИ

с томатами 480 Р

ПЕРЕПЕЛ НА УГЛЯХ 490 Р

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ 300 Р

АССОРТИ НА УГЛЯХ 2500 Р

ОВОЩИ НА УГЛЯХ

(баклажан, цукини, помидор, перец, кукуруза) 480 Р

ТОЛМА

из помидоров и перца
на мангале 510 Р

ПОРЦИЯ
НА ДВЕ
ПЕРСОНЫ

ХЛЕБ

ШОТИ ТРАДИЦИОННЫЙ	50 Р
ШОТИ ЧВАВИС из ржаной муки.....	50 Р
ЛАВАШ	50 Р
МЧАДИ	50 Р
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА	150 Р

СОУСЫ

ТАРТАР ИЗ ДЖОНДЖОЛИ.....	35 Р
САЦЕБЕЛИ	35 Р
ТКЕМАЛИ КРАСНЫЙ.....	35 Р
ТКЕМАЛИ ЗЕЛЕНый.....	35 Р
НАРШАРАБ	35 Р
БАЖИ.....	35 Р
АДЖИКА ЗЕЛЕНАЯ.....	35 Р
АДЖИКА КРАСНАЯ.....	35 Р
АДЖИКА ЦИЦАКА	35 Р
МАЦОНИ с чесноком и зеленью	35 Р
АССОРТИ из трех любых соусов	80 Р

ДЕСЕРТЫ

ЧУРЧХЕЛА 140 ₺

ТОРТ НАПОЛЕОН
по семейным рецептам
шеф-кондитера..... 180 ₺

ПАХЛАВА 190 ₺

ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ
по семейным рецептам шеф-
повара Ромина Цецерия 150 ₺

ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ 40 ₺

ПЕЛАМУШИ
суфле из сока винограда Изабелла ... 70 ₺

СИГАРЫ ПО-ТБИЛИССКИ
(вафельная трубочка с нежнейшим
кремом из варёной сгущённой
с грецким орехом..... 210 ₺

СОРБЕТЫ

ИЗ ГРАНАТА 90 ₺

ИЗ ВИНОГРАДА ИЗАБЕЛЛА..... 90 ₺

ДЛЯ ГОСТЕЙ ДО 12 ЛЕТ МЫ МОЖЕМ БЕСПЛАТНО ПРЕДЛОЖИТЬ
РИСОВУЮ КАШУ НА МОЛОКЕ, ЧИХИРТМУ С КУРИНЫМ ФИЛЕ ИЛИ ТОРТ НАПОЛЕОН

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

БАРАНИЙ ОКорок запечённый по-тифлисски	4500 Р
КОЗЛЁНОК, запечённый в тандыре	6000 Р
СТЕРЛЯДЬ, запечённая целиком	4500 Р
МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЁНОК на вертеле	4000 Р
МОЛОДОЙ БАРАШЕК на вертеле	7000 Р
УТКА ПО-КАВКАЗСКИ	4000 Р
МЯСНОЕ АССОРТИ (суджук, бастурма, язык)	850 Р
ОВОЩНОЕ АССОРТИ	400 Р
РЫБНОЕ АССОРТИ	950 Р
ИКРА КРАСНАЯ	1500 Р
ИКРА ЧЁРНАЯ	3000 Р
ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА	500 Р

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ ДОСТУПНО ПО ПРЕДЗАКАЗУ

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ «АКАДЕМИИ КАВКАЗСКОЙ КУХНИ»

Для гостей нашего ресторана, которые не употребляют крепкие алкогольные напитки, но хотят в полной мере ощутить неповторимый вкус Кавказа, мы создали **коллекцию коктейлей** на основе чачи, коньяка и плодовых водок.

К.Р.У.Г.

КИЗИЛ, РЯБИНА, УКРОП, ГРАНАТ
Традиция питья кругом.
400 ₽

КАХЕТИ

ЧАЧА, ЕЖЕВИКА, ВАНИЛЬ
В селе Кисисхеви Телавского района региона Кахети плантатор Георгий Лашабидзе выращивает гигантскую ежевику: одна ягода весит в среднем 15 граммов, а урожайность куста составляет 5 килограммов. Плодородие грузинской земли позволяет создавать этот насыщенно ежевичный коктейль.
350 ₽

МЦХЕТА

ЧАЧА, ЗЕДАЗЕНИ ЛИМОН, ИМБИРЬ, ТАРХУН
Край Мцхета-Мтианети Родина вкуснейших лимонадов Зедазени. Сладкие прохладительные воды производятся в Грузии уже много лет и стали традиционным застольным напитком. В основе коктейля Мцхета Зедазени со вкусом лимона, которому согласно сохранившимся документам, отдавал предпочтение Иосиф Сталин.
350 ₽

ИМЕРЕТИ

ЧАЧА, ОРЕХ, МЕД, ИНЖИР
На создание этого коктейля нас вдохновила классическая холодная грузинская закуска сациви, в особенности, ее нежная ореховая заправка с имеретинским шафраном. В коктейле Имерети преобладают ореховые тона, сладость достигается за счет добавления натурального горного меда.
350 ₽

АРАГАЦ

ПЛОДОВАЯ ВОДКА АБРИКОСОВАЯ, ГОРНАЯ МАЛИНА, МЯТА
В основе этого коктейля абрикосовая плодовая водка родом из Араратской области Армении. Над сладковатым абрикосовым вкусом преобладает спелая горная малина с характерной кислинкой. У подножья самой высокой в Армении горы Арагац в честь этой ягоды проводятся фестивали, сопровождаемые музыкой и национальными танцами.
350 ₽

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

РАЧА-ЛЕЧХУМИ

ЧАЧА, ДИКАЯ ВИШНЯ, ОГУРЕЦ

На плодородной земле района Рача-Лечхуми выращивают не только виноград для Хванчкары (одного из лучших грузинских вин), но и белую и красную вишню, из которой готовят сиропы для сладких вод, варенья. Выбрав этот коктейль, вы почувствуете в первую очередь огуречную свежесть, затем кисловатый ягодный вкус и, наконец, вяжущие ноты винограда.

350 ₺

МЕГРЕЛИ

ЧАЧА ВЫДЕРЖАННАЯ, УЦХО-СУНЕЛИ, ПЛОДОВОЕ ВИНО, КАРДАМОН

Секретная приправа мегрел уцхо-сунели или голубой пажитник, в буквальном переводе с грузинского означает «иноземный аромат». Коктейль Мегрели за счет добавления этой приправы самый ароматный в нашей коллекции.

350 ₺

МАРЗ АРАРАТУ

ПЛОДОВАЯ ВОДКА ДИКАЯ ГРУША, НАБЕГЛАВИ, ТАРХУН, БАГРАТИОНИ БРЮТ

Коктейль на основе армянской плодовой водки со вкусом лесной груши, для усмирения крепости которой используется игристое вино винного дома Багратиони. Марз Арарати обладает насыщенным вкусом и ароматом эстрагонной полыни или тархуна.

350 ₺

ТБИЛИСИ

КОНЬЯК АРАКС, БАГРАТИОНИ ЗОЛОТОЕ, ЕЖЕВИКА, ИНЖИР

В этом изысканном коктейле нам удалось подружить армянский коньяк и грузинское игристое вино, здесь сочетаются ягоды с характерной кислинкой и неповторимый сладковатый вкус спелого инжира. Гармония ингредиентов отражает неповторимый колорит столицы Грузии.

350 ₺

ЭРЗВАН

ГРАНАТОВАЯ ВОДКА, ЛИМОН, САХАРНЫЙ СИРОП, МЯТА

Гранат – символ Армении и ключевой ингредиент коктейля, названного в честь столицы Армении. Готовится на основе плодовой гранатовой водки, терпкость которой смягчается сахарным сиропом и освежается мятой.

350 ₺

ГОРЬКИЕ НАСТОЙКИ

ПО РЕЦЕПТУ ШЕФ-БАРМЕНА

Белая (хреновуха на чаче)

95 ₺

Красная (красная смородина на чаче)

95 ₺

Черная (черная смородина на коньяке)

95 ₺

КАРТА БАРА

ЧАЧА

	50 ml
Чача Баадური 40°	95 Р
Чача Баадური 47°	120 Р
Чача Асканели Платиновая	160 Р
Чача Асканели Золотая	180 Р

ВЪДКА

	50 ml
Оганян	180 Р
«Golden Fish» (Дагестан)	160 Р

ВЪДКА ПЛОДОВАЯ

	50 ml
ВЕДИ АЛКО	
Абрикосовая / Виноградная / Дикая груша / Кизиловая / Тутовая / Гранат	120 Р
АРЦАХ	
Персиковый / Виноградный / Дикая Груша / Кизилковый / Тутовый серебряный	230 Р

КОНЬЯКИ ГРУЗИИ

	50 ml
Асканели 5 лет	130 Р
Сараджишвили VSOP	260 Р

КОНЬЯКИ АРМЕНИИ

	50 ml
Аракс 5 лет	120 Р
Аракс 10 лет	260 Р
Арарат Ахтамар	350 Р
Абрикон БЛЭК ДАЙМОНД (бренди) выдержка 11 лет	450 Р

ПИВО

	500 ml
ГРУЗИНСКОЕ	
«Задазени»	160 Р
«Натахтари»	160 Р
АРМЯНСКОЕ	
«Киликия»	160 Р
«Гюмри»	160 Р

КАРТА БАРА

ВИНО КРАСНОЕ

	150 ml	750 ml
Chateau Areni, сухое, Армения	140 ₺	700 ₺
Дудук, сухое, Армения	180 ₺	900 ₺
Мимино Курдгелаури, полусладкое, Грузия	190 ₺	950 ₺
Талисман Мукузани, сухое, Грузия	300 ₺	1500 ₺
Талисман Саперави, сухое, Грузия	300 ₺	1500 ₺
Chateau Nekresi Пиросмани, полусухое, Грузия	300 ₺	1500 ₺
Shildis Mtebi Саперави, сухое, Грузия	340 ₺	1700 ₺
Chateau Nekresi Киндзмараули, полусладкое, Грузия	360 ₺	1800 ₺
Шато Мухрани Саперави, сухое, Грузия	440 ₺	2200 ₺
Милдиани Хванчкара, полусладкое, Грузия	620 ₺	3100 ₺
Шато Мухрани Хванчкара, Грузия	—	4200 ₺

БЕЛОЕ ВИНО

	150 ml	750 ml
Chateau Areni, сухое, Армения	140 ₺	700 ₺
Davluri Цинандали, сухое, Грузия	150 ₺	750 ₺
Харджи 2011, сухое, Армения	180 ₺	900 ₺
Iveriuli Сачино, полусухое, Грузия	190 ₺	950 ₺
Тетрони Ркацители, сухое, Грузия	190 ₺	950 ₺
Милдиани Твиши, полусладкое, Грузия	220 ₺	1100 ₺
Chateau Nekresi Алазанская долина, полусладкое, Грузия	260 ₺	1300 ₺
Талисман Цинандали, сухое, Грузия	300 ₺	1500 ₺
Шато Мухрани Ркацители, сухое, Грузия	400 ₺	2000 ₺

РОЗОВОЕ ВИНО

	150 ml	750 ml
Iveriuli Саперави розе, розовое сухое, Грузия	250 ₺	1250 ₺
Шато Мухрани Тавквери, сухое, Грузия	480 ₺	2400 ₺

ИГРИСТОЕ ВИНО

	150 ml	750 ml
Багратиони Брют	200 ₺	1000 ₺
Багратиони «Золотое», полусладкое	200 ₺	1000 ₺

КАРТА БАРА

МИНЕРАЛЬНЫЕ ВОДЫ

Родники саирме	180 ₺
Апаран	150 ₺
Боржоми	180 ₺

ЛИМОНАДЫ

Натахтари	140 ₺
Зедазени	140 ₺

ПО СТАРИННЫМ РЕЦЕПТАМ МИТРОФАНА ЛАГИДЗЕ

Груша и карамель	210 ₺
Лимон и имбирь	210 ₺
Малина и мята	210 ₺
Облепиха и апельсин	210 ₺
Тархун и огурец	210 ₺

СОКИ И НЕКТАРЫ

	275 ml	960 ml
Нектар сливовый «Сипан»	95 ₺	285 ₺
Сок томатный «Сипан»	95 ₺	285 ₺
Сок яблочный «Сипан»	95 ₺	285 ₺
Сок виноградный «Сипан»	95 ₺	285 ₺
Сок гранатовый «Сипан»	195 ₺	585 ₺

КОФЕ

Эспрессо	100 ₺
Американо	100 ₺
Капучино	120 ₺
Латте	120 ₺

ЧАЙ

	600 ml
Черный крупнолистовой классический	120 ₺
Черный с ароматным тимьяном	120 ₺
Зеленый крупнолистовой классический	120 ₺
Молочный зелёный чай	120 ₺
Травяной чай зеленый с мелиссой	120 ₺
Успокаивающий чай с ромашкой	120 ₺
Бузина с листьями лимонного дерева	120 ₺