

| МЕНЮ КУХНЯ /БАР | | Редакция от: | 10.08.2017 |
|----------------------------------|--|---------------------|-------------------|
| <i>РЕСТОРАН:</i> | <i>КИНЗА</i> | | |
| | <i>Меню кухни</i> | | |
| Национальные закуски | | | |
| <i>Сациви с курицей</i> | <i>Национальное грузинское блюдо из кусочков отварной курицы в ореховом соусе</i> | <i>225гр.</i> | <i>290,00р.</i> |
| <i>Рулетики из баклажанов</i> | <i>Ломтики баклажанов, обжаренные на гриле, фаршированные ореховой пастой, зеленью и зернами граната</i> | <i>180/20гр.</i> | <i>330,00р.</i> |
| <i>Аджасандал</i> | <i>Традиционное кавказское блюдо из обжаренных овощей, заправленных чесноком, зеленью и специями.</i> | <i>200гр.</i> | <i>250,00р.</i> |
| <i>Пхали ассорти</i> | <i>Грузинская закуска из шпината, цветной капусты и свеклы с грецким орехом и специями</i> | <i>220</i> | <i>290,00р.</i> |
| <i>Пхали отдельно</i> | <i>Грузинская закуска с грецким орехом и специями</i> | <i>110</i> | <i>180,00р.</i> |
| Напитки | | | |
| <i>Тан</i> | <i>Кисломолочный напиток из мацони с газированной водой и ароматными травами</i> | <i>1000мл</i> | <i>270,00р.</i> |
| <i>Тан</i> | <i>Кисломолочный напиток из мацони с газированной водой и ароматными травами</i> | <i>250мл</i> | <i>80,00р.</i> |
| <i>Айран</i> | <i>Кисломолочный напиток со свежим огурцом и зеленью</i> | <i>1000мл</i> | <i>270,00р.</i> |
| <i>Айран</i> | <i>Кисломолочный напиток со свежим огурцом и зеленью</i> | <i>250мл</i> | <i>80,00р.</i> |
| Холодные закуски и салаты | | | |
| <i>Семга пряного посола</i> | <i>Ломтики семги с тостами нон, сырной пастой с вялеными томатами и свежей зеленью</i> | <i>100/50/40гр.</i> | <i>360,00р.</i> |
| <i>Ассорти закусок киликия</i> | <i>Жареная чучвара, куриная пастурма, сыр чечил, сырные палочки. Подается с соусами окрошка и томатным гриль</i> | <i>200/60гр.</i> | <i>360,00р.</i> |
| <i>Кавказкие рулетики</i> | <i>Рулетики из буженины, куриного филе, говяжьего языка и баклажана гриль</i> | <i>240гр.</i> | <i>350,00р.</i> |
| <i>Отварной говяжий язык</i> | <i>Подается с хреном и зеленью</i> | <i>80/30/20гр.</i> | <i>340,00р.</i> |
| <i>Буженина домашняя</i> | <i>Свиной окорок запечённый со сванской солью и кавказскими травами. Подается с горчицей и зеленью</i> | <i>130\20</i> | <i>300,00р.</i> |
| <i>Бастурма</i> | <i>Вяленая говядина с красным перцем.</i> | <i>80</i> | <i>340,00р.</i> |
| <i>Казы</i> | <i>Домашняя варено-копченая колбаса из конины</i> | <i>100\20</i> | <i>280,00р.</i> |
| <i>Домашние сыры</i> | <i>Сулугуни, Брынза, Мотал с зеленью, копченый Чечил с цветочным медом</i> | <i>240</i> | <i>480,00р.</i> |

| | | | |
|---|--|--------|----------|
| <i>Разносолы по-грузински</i> | <i>Гурийская капуста, соленые огурцы, маринованные черри с чесноком.</i> | 300 | 360,00р. |
| <i>Тарелка со свежими овощами и зеленью</i> | <i>Помидоры, огурцы, перец сладкий, морковь, сельдерей, кинза, укроп, петрушка, зеленый лук.</i> | 400 | 330,00р. |
| <i>Имеретино-томато</i> | <i>Закуска из имеритинского сыра, томатов, зелени с соусом Песто по-грузински</i> | 200 | 310,00р. |
| Салаты | | | |
| <i>Салат Кызыл Балык</i> | <i>Семга фирменного посола на тостах Нон с булгуром и зеленью под цитрусовым соусом</i> | 250 | 390,00р. |
| <i>Салат Тинатин</i> | <i>Теплый салат с морепродуктами, листьями салата, хрустящими баклажанами и цуккини</i> | 300 | 440,00р. |
| <i>Салат с красной фасолью</i> | <i>Красная фасоль, помидоры, ореховая паста, кинза</i> | 250 | 250,00р. |
| <i>Салат Лейла с теплым сулугуни</i> | <i>Сулугуни, грецкий орех, виноград, зелень с гранатовым соусом</i> | 250гр | 340,00р. |
| <i>Теплый салат с курицей</i> | <i>Куриное филе, сыр чечел, помидоры черри, вяленые томаты, сливочный соус и чипсы из хлеба</i> | 200гр. | 340,00р. |
| <i>Салат Нон Шакароп</i> | <i>Помидоры черри, красный лук, кинза, тосты Нон, оливковое масло</i> | 260гр. | 280,00р. |
| <i>Свекольный салат с телятиной и капченым сыром сулугуни</i> | | 200гр. | 390,00р. |
| <i>Ташкент</i> | <i>Отварная телятина, белый редис, картофель, соус Майонез, зерна граната</i> | 220гр. | 360,00р. |
| <i>Салат по-гальски</i> | <i>Куриное филе, отварной картофель, огурец, помидоры, домашний майонез</i> | 250гр. | 280,00р. |
| <i>Яхто Тил</i> | <i>Говяжий язык, маринованный огурец, сельдерей и помидоры под горчичной заправкой</i> | 240 | 390,00р. |
| <i>Червак</i> | <i>Отварная телятина с маринованным луком, жгучим перчиком и специями</i> | 195 | 390,00р. |
| <i>Олтенкус</i> | <i>Телятина, обжаренные баклажаны, свежая зелень с соусом Песто по-грузински</i> | 220 | 380,00р. |
| <i>Овощной салат по-грузински</i> | <i>Огурцы, помидоры, сладкий перец, салат Латук, зелень, грецкий орех с оливковой заправкой</i> | 230 | 250,00р. |
| Восточные Пироги | | | |
| <i>Хачапури по-имеретински</i> | <i>Закртытый грузинский пирог с сыром Сулугуни</i> | 500гр. | 400,00р. |

| | | | |
|----------------------------------|--|-----------------|-----------------|
| <i>Хачапури по-аджарски</i> | <i>Открытый грузинский пирог с сыром Сулугуни и яйцом</i> | <i>500гр.</i> | <i>400,00р.</i> |
| <i>Хачапури со шпинатом</i> | <i>Грузинский пирог с сыром Сулугуни и шпинатом</i> | <i>500гр.</i> | <i>400,00р.</i> |
| <i>Хачапури по-гурийски</i> | <i>Пирог с имеретинским сыром, зеленым луком и отварным яйцом</i> | <i>500гр.</i> | <i>400,00р.</i> |
| <i>Хачапури Гадаури</i> | <i>Приготовленное на вертеле с имеретинским сыром и беконом</i> | <i>300гр.</i> | <i>400,00р.</i> |
| <i>Кутаб с сыром и зеленью</i> | | <i>150\30</i> | <i>230,00р.</i> |
| <i>Кутаб с бараниной</i> | | <i>150\30</i> | <i>290,00р.</i> |
| <i>Кубдари</i> | <i>Традиционный закрытый грузинский пирог с мясом</i> | <i>500</i> | <i>500,00р.</i> |
| <i>с курицей бараниной</i> с | | | <i>500,00р.</i> |
| <i>Самса</i> | <i>Узбекский пирожок из слоеного теста с мясом. Подается со сметаной</i> | <i>100\30</i> | <i>160,00р.</i> |
| <i>с бараниной телятиной</i> с | | | <i>160,00р.</i> |
| Горячие закуски | | | |
| <i>Домашние хинкали</i> | <i>сочной мясной начинкой со специями и травами.</i> | <i>230\3 шт</i> | <i>290,00р.</i> |
| <i>с говядиной бараниной</i> с | | | <i>290,00р.</i> |
| <i>Манты с бараниной</i> | <i>Узбекское национальное блюдо из теста и рубленого мяса на пару</i> | <i>230гр.</i> | <i>320,00р.</i> |
| <i>Аджапсандак по-мегрельски</i> | <i>Запеченный на кеци с домашними сырами</i> | <i>260гр.</i> | <i>230,00р.</i> |
| <i>Долма</i> | <i>Традиционное кавказское блюдо из виноградных листьев, фаршированных мясным фаршем, томленных в бульоне. Подается с соусом Мацони.</i> | <i>200\30</i> | <i>390,00р.</i> |
| <i>Лобио по – мегрельски</i> | <i>Красная фасоль, томленная в горшочке с ароматными кавказскими специями и кинзой</i> | <i>180</i> | <i>250,00р.</i> |
| <i>Шаферма с курицей</i> | <i>Ломтики куриного филе огурцы, томаты, салат, маринованный лук, заправленные домашним майонезом и соусом Сацебели</i> | <i>320</i> | <i>340,00р.</i> |
| <i>Шампиньоны на кеци</i> | <i>Шляпки шампиньонов, запеченные с сыром Сулугуни</i> | <i>220</i> | <i>360,00р.</i> |
| <i>Цветная капуста на кеци</i> | <i>Цветная капуста, запеченная в кеци с сыром Сулугуни и грецким орехом.</i> | <i>300</i> | <i>340,00р.</i> |
| Суп | | | |
| <i>Шурпа</i> | <i>Ароматный бульон с корейкой ягнёнка, овощами и национальными специями.</i> | <i>350</i> | <i>300,00р.</i> |
| <i>Харчо</i> | <i>Национальный грузинский суп из говядины с рисом, грецкими орехами, соусом Ткемали и томатами.</i> | <i>350</i> | <i>320,00р.</i> |

| | | | |
|---|--|--------|----------|
| <i>Балык шурпа</i> | <i>Наваристый рыбной бульон с лососем и муксуна.</i> | 350 | 350,00р. |
| <i>Кутаиси</i> | <i>Суп-крем из цветной капусты с гренками</i> | 300 | 240,00р. |
| <i>Джано</i> | <i>Суп-крем из ароматных грибов с гренками</i> | 300 | 260,00р. |
| <i>Алазани</i> | <i>Томаты пюре, сливки, тигровые креветки, мидии, кальмары, зелень</i> | 300 | 380,00р. |
| <i>Фасолевый суп со свинными ребрышками</i> | <i>подается с лепешками мчади</i> | 400 | 320,00р. |
| <i>Лагман</i> | <i>Традиционный узбекский густой суп с бараниной, овощами и домашней лапшой</i> | 300 | 330,00р. |
| <i>Угра Ош</i> | <i>Наваристый куриный бульон с домашней лапшой, курицей и зеленью.</i> | 300 | 240,00р. |
| <i>Чучвара</i> | <i>Узбекские домашние пельмени с бараниной, подаются в бульоне</i> | 300 | 270,00р. |
| Горячие блюда | | | |
| <i>Стейк семги на гриле или на пару</i> | <i>Филе семги, сливочный соус, салат, томаты, оливки и каперсы</i> | 235 | 590,00р. |
| <i>Лосось запечённый в лаваше с гранатовым соусом</i> | <i>Лосось в армянском лаваше с сыром Сулугуни и соусом Наршараб</i> | 300\30 | 500,00р. |
| <i>Батуми</i> | <i>Муксун на кеци в сливочном соусе, со шпинатом, кедровым орехом и тунцом</i> | 300 | 490,00р. |
| <i>Сигнахи на пури</i> | <i>Куриный рулет на лепешке, пюре со сливочным рисом, тыквой и грибами</i> | 470 | 440,00р. |
| <i>Леван</i> | <i>Ломтики телячьей вырезки, с печеным картофелем и чесноком. Подается с овощным салатом и сливочноперечным соусом</i> | 490 | 610,00р. |
| <i>Оджахури на кеци</i> | <i>Обжаренная свинина с картофелем, луком, свежей зеленью и грузинскими специями</i> | 320 | 380,00р. |
| <i>Чанахи</i> | <i>Говядина, тушенная со сладкой паприкой, картофелем и баклажанами в горшочке</i> | 350 | 420,00р. |
| <i>Чашушули</i> | <i>Говядина тушёная с овощами и ароматными кавказскими специями.</i> | 300 | 480,00р. |
| <i>Чкмерули</i> | <i>Жареный цыпленок в сливочном соусе с ароматными травами и специями.</i> | 400 | 390,00р. |

| | | | |
|-----------------------------------|---|------------|----------|
| <i>Цыпленок Тапака</i> | <i>Цыпленок обжаренный с чесноком, перцем и пряностями. Подается с красной капустой и соусом Сацебели</i> | 235\70\50 | 440,00р. |
| <i>Чакапули</i> | <i>Корейка ягненка тушеная с белым вином, свежим тархуном и соусом Ткемали.</i> | 300 | 590,00р. |
| <i>Чахохбили</i> | <i>Курица, тушеная с зеленью, томатами, приправленная кавказскими специями.</i> | 300 | 390,00р. |
| <i>Солянка по-грузински</i> | <i>Свинина, тушёные с томатами, ароматными кавказскими специями и домашней аджикой.</i> | 300 | 420,00р. |
| <i>Кучмачи из телячьей печени</i> | <i>Национальное грузинское блюдо из печени с луком , травами и зернами граната.</i> | 300 | 380,00р. |
| <i>Плов Чайханский</i> | <i>Узбекский плов с бараниной. Подается с салатом ачик-чук</i> | 300\75 | 390,00р. |
| <i>Ковурма-лагман</i> | <i>Узбекская лапша, обжаренная с кусочками баранины и овощами</i> | 300 | 400,00р. |
| <i>Жигар сай</i> | <i>Говяжья печень, обжаренная с томатами, сладким перцем, луком, перечным соусом, зеленью и специями</i> | 350 | 400,00р. |
| <i>Кавурма по-фергански</i> | <i>Кусочки говяжьей вырезки с овощами в легком восточном соусе с чесноком</i> | 290 | 420,00р. |
| <i>Бешбармак</i> | <i>Крепкий бульон с бараниной, говядиной, казами и домашней широкой лапшой.</i> | 400 | 490,00р. |
| Шашлык Блюда на гриле | | | |
| <i>Шашлык из семги</i> | <i>Подается со свежими овощами, зеленью, гранатовым соусом и лавашом.</i> | 160\120\20 | 550,00р. |
| <i>Сибас на гриле</i> | <i>Подается с жареными грибами и овощным салатом</i> | 375 | 650,00р. |
| <i>Шашлык из баранины</i> | <i>Подается со свежими овощами, зеленью, томатным соусом и лавашом.</i> | 200\120\30 | 550,00р. |
| <i>Шашлык из свинины</i> | | 200\120\30 | 490,00р. |
| <i>Шашлык из курицы</i> | | 200\120\30 | 440,00р. |
| <i>Шашлык из телячьей печени</i> | | 200\120\30 | 450,00р. |
| <i>Семечки из барашка</i> | <i>Шашлык из ребрышек барашка, Подается со свежими овощами, зеленью, томатным соусом и лавашом.</i> | 200\120\30 | 490,00р. |

| | | | |
|---------------------------------|---|-------------------|-------------------|
| <i>Люля Кебаб из Баранины</i> | <i>Подается со свежими овощами, зеленью, томатным соусом и лавашом.</i> | <i>200\50\80</i> | <i>550,00р.</i> |
| <i>Люля Кебаб из Курицы</i> | | <i>200\50\80</i> | <i>400,00р.</i> |
| <i>Люля Кебаб из Говядины</i> | | <i>200\50\80</i> | <i>490,00р.</i> |
| <i>Корейка ягненка на кости</i> | <i>Ягненок, жаренный на гриле с овощами, с соусом Ткемали</i> | <i>200\150\30</i> | <i>1 200,00р.</i> |

| | | | |
|---------------------------------|--|--------------|------------|
| Чалагач из свинины | Свинная корейка на кости, Подается с овощами и томатным соусом. | 250\150 | 550,00р. |
| Блюда на компанию | | | |
| Казан-кабоб с бараньей корейкой | Праздничное блюдо из бараньей корейки, обжаренной с картофелем и восточными пряностями в казане. Подается со свежей зеленью и луком. | 800\50 | 1 450,00р. |
| Ассорти Шашлыков | Шашлык из баранины, свинины, курицы и телячьей печени. Подается с печеным картофелем, маринованным луком и томатным соусом | 740\300\100 | 2 100,00р. |
| Ассорти Люля Кебаб | Люля Кебаб из баранины, говядины, курицы и картофеля. Подается с овощами гриль маринованным луком и томатным соусом | 1000\280\100 | 1 800,00р. |
| Гарниры | | | |
| Овощи на пару | Перец сладкий, помидоры черри, капуста брокколи, фасоль , морковь. | 200 | 180,00р. |
| Овощи гриль | Перец сладкий, помидоры черри, баклажан, цуккини, шампиньоны, лук. | 200 | 280,00р. |
| Рис отварной | | 200 | 100,00р. |
| Картофель отварной | Подается с маслом и зеленью | 200 | 100,00р. |
| Картофель фри | | 150 | 100,00р. |
| Картофель жареный | Картофель, жареный с луком и специями | 200 | 120,00р. |
| Кукуруза | Отварная или обжаренная на гриле | 200 | 160,00р. |
| Соус | | | |
| Сулико | Фирменный соус из яблок, овощей и зёрен граната | 50 | 90,00р. |
| Песто по- грузински | Фирменный соус из оливкового масла , кинзы и грецких орехов | 50 | 90,00р. |
| Баже | Национальный грузинский соус из грецких орехов | 50 | 90,00р. |
| Томатный | Пряный, островатый томатный соус к шашлыку | 50 | 90,00р. |
| Аджика домашняя | Острый соус с перцем | 50 | 90,00р. |
| Мацони с чесноком | Грузинский йогурт с травами и специями | 50 | 90,00р. |
| Ткемали | Соус из дикой сливы | 50 | 90,00р. |
| Сацебели | Острый томатный соус | 50 | 90,00р. |
| Наршараб | Уваренный гранатовый сок | 50 | 90,00р. |
| Хлеб | | | |
| Лепешки пури | Традиционные грузинские лепешки | 130 | 80,00р. |
| Лаваш Армянский | | 80 | 60,00р. |
| Десерты | | | |
| Мацони | Грузинский Йогурт с малиновым сиропом, медом и грецким орехом | 120 | 120,00р. |

| | | | |
|-------------------------------|--|--------|------------|
| <i>Пахлава по-домашнему</i> | <i>Тонкое пресное тесто с добавлением мёда, изюма и грецкого ореха</i> | 130 | 190,00р. |
| <i>Чак-чак</i> | <i>Восточная сладость из теста с медом и орехами</i> | 130 | 160,00р. |
| <i>Чурчела</i> | <i>Грузинское лакомство из орехов в загущенном виноградном соке</i> | 95 | 180,00р. |
| <i>Шоколадные блинчики</i> | <i>Сливочный сыр, карамельный соус, грецкий орех и вишня</i> | 170 | 180,00р. |
| <i>Свашибели-абечари</i> | <i>Грузинский, теплый пирог с виноградом и ванильным мороженым</i> | 170 | 220,00р. |
| <i>Домашний маковый торт</i> | | 140 | 220,00р. |
| <i>Ананас Коко</i> | <i>Безе с миндалем, ананасом фламбе и муссом из пюре кокоса</i> | 130 | 220,00р. |
| <i>Джамалия</i> | <i>Блинный торт с вишней, пропитанный сметаной</i> | 170 | 180,00р. |
| <i>Шоколадный Торт</i> | <i>Шоколадный бисквит, крем заварной шоколадный мусс</i> | 130 | 230,00р. |
| <i>Мороженое</i> | <i>Ванильное. Подается на Ваш выбор с медом, грецким орехом, фруктами, сиропом.</i> | 50\10 | 100,00р. |
| <i>Фруктовая ваза</i> | <i>(сезонные фрукты)</i> | 1000 | 750,00р. |
| <i>Ассорти из сухофруктов</i> | <i>Киш-миш, грецкий орех, фундук, арахис, финики, инжир</i> | 250 | 450,00р. |
| | | | |
| Меню Бара | | | |
| Вино | | | |
| <i>Цинандали</i> | <i>Белое сухое. С фруктовым букетом и гармоничным вкусом. Рекомендуется к салатам, сырам и блюдам из птицы</i> | 750мл | 1 100,00р. |
| <i>Ркацители</i> | <i>Столовое белое сухое. Обладает прекрасным плодовым букетом, неповторимым ароматом и мягким тонким вкусом. Рекомендуется к холодным блюдам из мяса и рыбы, морепродуктам, копченностям и сырам</i> | 750 мл | 950,00р. |
| <i>Алазанская долина</i> | <i>Столовое белое полусладкое. Обладает яркими фруктовыми тонами с нюансами полевых цветов и гармоничным утонченным вкусом с долгим яблочным послевкусием. Рекомендуется к рыбе, мясу и фруктам</i> | 750 мл | 1 100,00р. |

| | | | |
|-----------------------|--|--------|------------|
| Мукузани | Красное сухое. С пряностями во вкусе и насыщенным ароматом. Рекомендуется к телятине, баранине, свинине и сырам | 750 мл | 1 200,00р. |
| Саперави | Столовое красное сухое вино. С оттенками вишни и лесными ягодами во вкусе, обладает легкой терпкостью и неповторимым букетом.Рекомендуется к телятине, баранине, свинине и сырам | 750 мл | 1 100,00р. |
| Пиросмани | Столовое красное полусухое. Со вкусом спелых красных ягод, обладает фруктовым насыщенным ароматом. Рекомендуется к телятине, баранине и сырам | 750 мл | 1 100,00р. |
| Ахашени | Красное природно-полусладкое. Обладает гармоничным вкусом с бархатистыми шоколадными тонами. Рекомендуется к печеным изделиям и фруктам | 750 мл | 1 100,00р. |
| Алазанская долина | Столовое красное полусладкое. Обладает яркими фруктовыми тонами и гармоничным утонченным вкусом. Рекомендуется к фруктам и десертам | 750 мл | 1 100,00р. |
| Киндзмараули | Красное полусладкое. Обладает гармоничным мягким вкусом и нежным букетом. Рекомендуются к фруктам и сырам. | 750 мл | 1 400,00р. |
| Хванчкара | Красное полусладкое. Обладает гармоничным бархатным вкусом с нотками шоколада и нежным ароматом фиалки. Рекомендуются к фруктам и десертам | 750 мл | 2 400,00р. |
| Цинандали | Белое сухое | 750 мл | 1 400,00р. |
| Мукузани | Красное сухое | 750 мл | 1 500,00р. |
| Киндзмараули | Красное полусладкое | 750 мл | 1 700,00р. |
| Хванчкара | Красное полусладкое | 750 мл | 2 700,00р. |
| Шато Доминг | Белое сухое | 750мл | 1 500,00р. |
| Маркиз Бригаль | Красное сухое | 750мл | 1 500,00р. |
| Терре Тоскана | Белое сухое | 750мл | 1 100,00р. |
| Терре Тоскана | Красное сухое | 750мл | 1 100,00р. |
| Вино бокалом | Красное, белое(сухое, полусладкое) | 150мл | 170,00р. |
| | Вермуты | | |
| Чинзано Бьянко | | 50мл | 100,00р. |
| Чинзано Россо | | 50мл | 100,00р. |
| Чинзано Экстра Драй | | 50мл | 100,00р. |
| | Игристые вина | | |
| Мондоро Асти | | 750мл | 1 850,00р. |
| Лабруско | Белое, розовое | 750мл | 1 000,00р. |
| Российское шампанское | | 750мл | 700,00р. |
| | Сангрии | | |

| | | | |
|-------------------------------|---|-------|----------|
| Сангрия ванильная с лаймом | На основе красного грузинского вина | 400мл | 300,00р. |
| Сангрия клубничная с мятой | На основе белого грузинского вина | 400мл | 300,00р. |
| Апельсиновая с корицей | На основе белого грузинского вина | 400мл | 300,00р. |
| Глнтвейн | Готовится на основе красного и белого вина | 350мл | 350,00р. |
| | | | |
| | Алкогольные коктейли | | |
| | | | |
| Дайкири | Микс из свежих ягод и белого рома | 400мл | 250,00р. |
| Мохито | Малиновый, классический, тропический, ежевичный | 300мл | 300,00р. |
| Бричмула | Водка, малиновое пюре, Саур микс, биттер Ангастура, мед, корень имбиря | 300мл | 300,00р. |
| Красный базилик | Ром, текила, лимончелло, малиновое пюре, Саур микс, ананасовый сок, базилик, бальзамический уксус | 150мл | 300,00р. |
| Клевер | Чача, клубничный сироп, Саур микс | 300мл | 200,00р. |
| Выше облаков | Золотой ром, кленовый сироп, яблочный и морковный сок, корень имбиря, гвоздика | 100мл | 300,00р. |
| Манхэттен "по-грузински" | Чача, красный вермут, биттер Ангостура | 150мл | 250,00р. |
| Казухиро | Апельсиновый ликер, ликер амаретто, сливки, фиалковый сироп | 300мл | 300,00р. |
| Колорит | Водка белая березка, брусничный морс, грейпфрутовый сок | 250мл | 200,00р. |
| ББ | Водка Белая березка, ананасовый сок, лимонный фреш, кленовый сироп | 50мл | 200,00р. |
| | Чача | | |
| Чача особая виноградная 40% | | 50мл | 150,00р. |
| | | | |
| Чача отборная виноградная 50% | | 50мл | 180,00р. |
| | Водка | | |
| Фирменные настойки | Авторские настойки, изготовленные на основе лучших натуральных ингредиентов, не оставят равнодушными ни одного нашего гостя | 50мл | 70,00р. |
| Финляндия клюква | | 50мл | 170,00р. |
| Финляндия | | 50мл | 160,00р. |
| Смирнов Титул | | 50мл | 120,00р. |
| Смирнов 21 | | 50мл | 100,00р. |
| Белая березка | | 50мл | 100,00р. |
| Хаски | | 50мл | 90,00р. |
| Пять Озер Премиум | | 50мл | 80,00р. |
| Абрикосовая | | 50мл | 100,00р. |
| Тутовая | | 50мл | 100,00р. |
| Сливовая | | 50мл | 100,00р. |
| | Ром | | |

| | | | |
|------------------------------|---|--------------|-------------|
| Капитан Морган золотой | | 50мл | 200,00р. |
| Капитан Морган черный пряный | | 50мл | 250,00р. |
| Капитан Морган черный | | 50мл | 230,00р. |
| Капитан Морган белый | | 50мл | 180,00р. |
| | <i>Текила</i> | | |
| Сауза серебря | | 50мл | 230,00р. |
| Сауза голд | | 50мл | 250,00р. |
| | <i>Джин</i> | | |
| Гордонс | | 50мл | 230,00р. |
| | <i>Виски</i> | | |
| Джемесон | | 50мл | 250,00р. |
| Синглтон Даффтаун 12 лет | | 50мл | 500,00р. |
| Джонни Уокер ред лейбл | | 50мл | 250,00р. |
| Джонни Уокер блэк лейбл | | 50мл | 450,00р. |
| Бэлс | | 50мл | 180,00р. |
| Джэк Дэниэлс | | 50мл | 300,00р. |
| | <i>Бренди</i> | | |
| Сарадживили 3 года | | 50мл | 210,00р. |
| Сарадживили 5 года | | 50мл | 250,00р. |
| Сарадживили V.S. | | 50мл | 310,00р. |
| Сарадживили V.S.O.P. | | 50мл | 390,00р. |
| Сарадживили X.O. | | 50мл | 480,00р. |
| Дарани 3 года | | 50мл | 200,00р. |
| Дарани 5 лет | | 50мл | 250,00р. |
| | <i>Коньяк</i> | | |
| Хеннеси V.S | | 50мл | 350,00р. |
| Хеннеси V.S.O.P. | | 50мл | 500,00р. |
| | <i>Ликеры</i> | | |
| Бейлис | | 50мл | 180,00р. |
| Егермейстер | | 330мл /500мл | 200,00р. |
| | <i>Пиво</i> | | |
| Фирменное пиво "Кинза" | Разливное светлое, темное, нефильтованное | 500мл | 180 / 220р. |
| Киликия | Светлое | 440мл | 240,00р. |
| Гиннес | ж/б | 330мл | 390,00р. |
| Битбургер | Безалкогольное | 250мл | 220,00р. |
| | <i>Безалкогольные напитки</i> | | |
| Банан-клубника | | 250мл | 250,00р. |
| Киви-груша | | 250мл | 250,00р. |
| Клубника базилик | | 250мл | 250,00р. |
| Апельсин манго | | 250мл | 250,00р. |
| | <i>Фреши</i> | | |
| Апельсиновый | | 250мл | 250,00р. |
| Грейпфрутовый | | 250мл | 250,00р. |
| Яблочный | | 250мл | 250,00р. |
| Морковный | | 250мл | 250,00р. |
| | <i>Молочные коктейли</i> | | |
| Кофейный | | 300мл | 250,00р. |
| Клубничный | | 300мл | 250,00р. |
| Ореховый | | 300мл | 250,00р. |
| Банан-шоколад | | 300мл | 250,00р. |
| Манго-груша | | 300мл | 250,00р. |
| | <i>Авторские напитки</i> | | |
| Тархун с клубникой | | 1000мл | 300,00р. |
| Компот из киви | | 1000мл | 450,00р. |
| Оранжевый лимонад | | 1000мл | 350,00р. |

| | | | |
|--|--|----------|----------|
| Фруктово-ягодный компот | Из лимонов сорта Мейера с базиликом | 1000мл | 300,00р |
| Беллини в тифлисе | | 1000мл | 450,00р. |
| Щербет | Освежающий персиковый напиток с шампанским | 1000мл | 450,00р. |
| Имбирный лимонад | Смузи из груши и персика с мятой | 1000мл | 300,00р |
| Компот из черешни с коньяком | | 1000мл | 450,00р. |
| <i>Холодные кофейные напитки</i> | | | |
| Савоярди | | 300мл | 300,00р |
| Эспрессо оранж | | 300мл | 250,00р. |
| <i>Холодный чай</i> | | | |
| Каркаде с гранатом и мятой | | 1000мл | 350,00р. |
| Яблочный с мятой | | 1000мл | 350,00р. |
| Персиковый с ромом | | 1000мл | 450,00р. |
| Малиновый с мятой | | 1000мл | 350,00р |
| <i>Морс</i> | | | |
| Морс ягодный | | 200/1000 | 60 /250 |
| <i>Безалкогольные напитки</i> | | | |
| Кока-кола | | 250мл | 100,00р. |
| Спрайт | | 250мл | 100,00р. |
| Фанта | | 250мл | 100,00р. |
| Швепс | | 250мл | 100,00р. |
| Сок RICH | | 200/1000 | 60 /250 |
| Минеральная вода "Байкал резерв" | | 250 /530 | |
| Природная вода "Жемчужина Байкала" | | 250/530 | |
| <i>Кофе</i> | | | |
| Эспрессо | | 40мл | 100,00р. |
| Американо | | 120мл | 100,00р. |
| Капучино | | 160мл | 150,00р. |
| Латте | | 180мл | 170,00р. |
| Джорджиан кофе | С сиропом на выбор | 180мл | 180,00р. |
| Бейлис кофе | Кофе с грузинским бренди | 180мл | 200,00р. |
| Айриш кофе | Ликер Бейлис, кофе, молоко | 180мл | 250,00р. |
| Эспрессо коретто | Виски Джемесон, кофе, сливки | 65мл | 150,00р. |
| <i>Чай</i> | | | |
| Ассам хармутти | С апельсиновым ликером | 400мл | 150,00р. |
| Черный с чабрецом | | 400мл | 150,00р. |
| Эрл грэй | | 400мл | 150,00р. |
| Пу-эр | | 400мл | 150,00р. |
| Ромашка | | 400мл | 150,00р. |
| Имбирь-лимон | | 400мл | 150,00р. |
| Ройбуш крем-карамель | | 400мл | 150,00р. |
| Сенча | | 400мл | 150,00р. |
| Китайский жасмин | | 400мл | 150,00р. |
| Молочный улун | | 400мл | 150,00р. |
| Грейпберри | | 400мл | 150,00р. |
| Голубое небо | | 400мл | 150,00р. |
| Кир роял | | 400мл | 150,00р. |
| Чай с пряностями и мятой | | 500мл | 300,00р. |
| Фруктовый | | 500мл | 300,00р. |
| Сибирский | | 500мл | 300,00р. |
| Лечебный | | 500мл | 300,00р. |
| Облепиховый чай с яблоком и шиповником | | 500мл | 300,00р. |

| | | | |
|--|--|--------------|-----------------|
| <i>Чай с корицей и апельсином</i> | | <i>500мл</i> | <i>300,00р.</i> |
| <i>Чай яблочный с медом и корицей</i> | | <i>500мл</i> | <i>300,00р.</i> |
| <i>Малиновый чай с ванильным сиропом</i> | | <i>500мл</i> | <i>300,00р.</i> |
| <i>Чай с шиповником и изюмом</i> | | <i>500мл</i> | <i>300,00р.</i> |
| <i>Каркаде с размарином и апельсином</i> | | <i>500мл</i> | <i>300,00р.</i> |
| <i>Ромашковый с медом</i> | | <i>500мл</i> | <i>300,00р.</i> |
| | | | |