

# Холодные закуски

<b>Аджапсандали</b>   Adjapsandali	200 г	<b>530.-</b>
Овощное рагу из баклажанов, тушённых с луком, томатами, болгарским перцем, морковью и зеленью   Eggplants stewed with onions, tomatoes, bell peppers, carrots and greens		
<b>Красное лобio с орехами и капустой по-гурийски</b>	150/50 г	<b>450.-</b>
Red lobio with nuts and Gurian cabbage		
Отварная фасоль с грецкими орехами, грузинскими специями и хрустящей гурийской капустой Boiled beans with walnuts, Georgian spices and crispy Gurian cabbage		
<b>Баклажаны с орехами</b>   Eggplants with nuts	150 г	<b>580.-</b>
Рулетки из баклажанов с начинкой из молотых грецких орехов и грузинских специй Eggplant rolls stuffed with ground walnuts and Georgian spices		
<b>Баклажаны пикантные</b>   Spicy eggplant	150 г	<b>560.-</b>
Рулетки из баклажанов с начинкой из домашнего творожного сыра надуги и мяты, со свежими огурцами и томатами Eggplant rolls stuffed with homemade curd cheese, snowballs and mint, with fresh cucumbers and tomatoes.		
<b>Ассорти пхали</b>   Assorted pkhali	150 г	<b>590.-</b>
Ассорти биточков из шпината, зелёного лобio и свёклы, приправленных грузинскими специями, с добавлением чеснока, грецкого ореха, граната и микрозелени   Assorted rolls of spinach, green lobio and beetroot, seasoned with Georgian spices with garlic, walnut, pomegranate and microgreens		
<b>Соленья из бочки</b>   Pickles from a barrel	350 г	<b>610.-</b>
Маринованные чеснок, черемша, стручковый перец, гурийская капуста, зелёные томаты и хрустящие огурцы Marinated garlic, wild garlic, capsicum, Gurian cabbage, green tomatoes and crispy cucumbers		
<b>Джонджоли</b>   Johnjoli	100 г	<b>540.-</b>
<b>Грузинские роллы</b>   Georgian rolls	100/30 г	<b>640.-</b>
Тонкие листья сыра сулугуни с творожной начинкой, томатом, огурцом, зеленью и ореховым соусом   Thin leaves of suluguni cheese with curd filling, tomato, peanut sauce, cucumber and greens		
<b>Свежие овощи</b>   Fresh vegetables	250 г	<b>680.-</b>
Бакинские огурцы, розовые томаты, редис Baku cucumbers, pink tomatoes, radishes		
<b>Ассорти зелени</b>   Assorted and herbs	120 г	<b>640.-</b>
Красный базилик, тархун, зелёный лук, кинза, петрушка, укроп, редис Red basil, tarragon, green onion, cilantro, parsley, dill, radish		
<b>Сациви из курицы</b>   Chicken Satsivi	100/150 г	<b>590.-</b>
Нежные кусочки курицы под ароматным пряным соусом из молотого грецкого ореха и грузинских специй   Tender chicken pieces with flavored spicy sauce, ground walnut and Georgian spices		

<b>Сельдь с картофелем</b>   Herring with potatoes	100/100 г	<b>490.-</b>
<b>Сёмга слабосолёная</b>   Lightly salted salmon	100/50 г	<b>1050.-</b>

## СЫРЫ

<b>Имерули</b>   Imeruli	150 г	<b>420.-</b>
<b>Сулугуни молочный</b>   Milk suluguni	150 г	<b>420.-</b>
<b>Сулугуни копчёный</b>   Smoked suluguni	150 г	<b>440.-</b>
<b>Ассорти грузинских сыров</b>   Assorted Georgian cheeses	250 г	<b>640.-</b>
Имерули, молочный сулугуни, копчёный сулугуни и чечил Imeruli, milk suluguni, smoked sulugini and cheshil		

## Салаты

<b>Салат по-грузински</b>   Georgian salad	225 г	<b>540.-</b>
Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук и оливковое масло Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions and olive oil		
<b>Овощной салат с орехами</b>   Vegetable salad with nuts	260 г	<b>560.-</b>
Розовые томаты, бакинские огурцы, красный лук, острый зелёный перец и грецкий орех Pink tomatoes, Baku cucumbers, red onions, hot green peppers and walnuts		
<b>Салат со слабосолёным лососем</b>   Salad with lightly salted salmon	230 г	<b>990.-</b>
Лосось, апельсин, киноа, томаты черри, огурцы, микс салат, каперсы и медово-горчичный соус   Salmon, orange, quinoa, cherry tomatoes, cucumbers, salad mix, capers and honey mustard sauce		
<b>Тёплый салат из куриной грудки</b>   Warm chicken breast salad	250 г	<b>720.-</b>
Куриная грудка, хрустящие листья романо, сыр пармезан, гренки, томаты черри и сливочный соус Chicken, crispy romano leaves, Parmesan cheese, croutons, cherry tomatoes and cream sauce		
<b>Салат из хрустящих баклажанов</b>   Crispy eggplant salad	300 г	<b>690.-</b>
Карамелизированные баклажаны, розовые томаты, кинза, мягкий сыр, семечки, соус чили и гренки из лаваша   Caramelized eggplants, pink tomatoes, cilantro, soft cheese, seeds, chili sauce and lavash toasts		
<b>Птичье гнездо</b>   Salad Bird`s nest	200 г	<b>590.-</b>
Нежная телятина, перепелиное яйцо, красный лук и домашний майонез Ceander veal, quail egg, red onion and homemade mayonnaise		
<b>Пьяная груша</b>   Warm chicken liver salad	200 г	<b>640.-</b>
Обжаренная в коньяке куриная печень с грушей, шампиньоны и микс салат Fried chicken liver with pear in the ridge, champignons and lettuce mix		

**Гогрехи** | Gogrechi salad 200 г **690.-**

Куриная грудка, тыква, яблоки, шпинат, слабосоленый сыр, клубника, кедровые орехи и гранатовый соус | Chicken breast, pumpkin, apples, spinach, slightly salted cheese, strawberries, pine nuts and pomegranate sauce

**Салат из куриной печени** | Salad with chicken liver 250 г **690.-**

Куриная печень, тушённая в сливках, салат романо, клубника  
Chicken liver stewed in cream, romaine lettuce, strawberries

**Куриный салат по-имеретински** | Imeretian chicken salad 250 г **690.-**

Курица, шпинат, тархун, красный лук, кинза, аджика по-гурийски и соус наршараб  
Chicken, spinach, tarragon, red onion, coriander, Gurian adjika and narsharab sauce

**Большой зелёный салат** | Large green salad 250 г **740.-**

Салат романо, микс салат, бакинские огурцы, цукини, сыр надуги и осетинский, кинза, оливковое масло и соус песто | Romano salad, mixed salad, Baku cucumbers, zucchini, nadugi and Ossetian cheese, coriander, olive oil and pesto sauce

## СУПЫ

**Харчо** | Kharcho 300 г **540.-**

Традиционный грузинский суп с говядиной, зеленью и специями  
Traditional Georgian soup with beef, greens and spices

**Чихиртма** | Chihirtma 300 г **470.-**

Лёгкий суп с куриной грудкой, кинзой и винным уксусом  
Light soup with chicken breast, cilantro and wine vinegar

new

**Уха** | Ukha 300 г **790.-**

Наваристый рыбный бульон с сёмгой, палтусом, морковью, молодым картофелем и томатами | Rich fish broth with salmon, halibut, carrots, potatoes and tomatoes

**Чакапули** | Chakapuli 300 г **690.-**

Суп из ягненка, тушённого в белом вине с ткемали и тархуном  
Soup made out of lamb in white wine with tkemali and tarragon

new

**Суп с мини хинкали** 350 г **450.-**

Soup with mini khinkali

Наваристый говяжий бульон с мини хинкали из говядины с кинзой, чесноком, уксусом и соусом хойсин | Rich beef broth with mini beef khinkali with coriander, garlic, vinegar and hoisin sauce

**Куриный суп с домашней лапшой** 300 г **450.-**

Chicken soup with homemade noodles

**Борщ** | Borsch 300 г **490.-**

**Тыквенный крем-суп** 250 г **520.-**

Pumpkin cream soup

# Горячие закуски

<b>Сыр сулугуни со свежими томатами на кеци</b> Suluguni cheese with fresh tomatoes on ketsi	250 г	<b>540.-</b>
<b>Жареный сулугуни в кляре с вареньем из кизила</b> Fried breaded suluguni with dogwood jam	200/50/50 г	<b>620.-</b>
<b>Шапки шампиньонов с сулугуни</b> Champignons caps with suluguni	200 г	<b>540.-</b>
<b>Кучмачи</b>   Kuchmachi Ароматное блюдо из нежных телячьих потрошков, обжаренных со специями и зёрнами граната   Flavored dish of delicate veal giblets fried with spices and pomegranate seeds	200 г	<b>590.-</b>
<b>Лобио по-имеретински</b>   Lobio in the Imeretian style Отварная фасоль с грузинскими специями, зеленью и луком Boiled beans with Georgian spices, herbs and onion	300 г	<b>450.-</b>
<b>Эларджи</b>   Elarji Традиционное грузинское блюдо из белой кукурузной крупы и сыра сулугуни Traditional Georgian dish made of white corn groats and suluguni cheese	250 г	<b>490.-</b>
<b>Кесадилья по-грузински</b>   Georgian quesadilla Рубленое мясо с моцареллой, специями, луком и зеленью в лепешке тортилья. Подаётся с мацони   Minced meat with mozzarella, spices, onions and herbs in a tortilla. Served with matsoni	220/50 г	<b>590.-</b>

# Выпечка

<b>Хачапури Имерули</b>   Khachapuri Imeruli Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни Thinly rolled homemade dough with a filling of suluguni cheese, baked in the oven	400 г / 500 г	<b>450/580.-</b>
<b>Хачапури Мегрули</b>   Khachapuri Megruli Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и вторым слоем сыра, придающим ему пикантность   Thinly rolled pastry with a filling of suluguni cheese and a second layer of cheese, giving it piquancy	450 г / 600 г	<b>470/640.-</b>
<b>Хачапури Ачарули</b>   Khachapuri Acharuli Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни и яйцом Dough boat made of butter with suluguni cheese and egg	280 г	<b>510.-</b>
<b>Хачапури Пеновани</b>   Khachapuri Penovani Слоёное тесто с начинкой из сыра сулугуни Envelope made of puff pastry stuffed with suluguni cheese	400 г	<b>510.-</b>

**Хачапури Лобиани** | Khachapuri Lobiani 400 г **480.-**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из фасоли лобио с грузинскими специями | Thinly rolled pastry with lobio bean filling with Georgian spices

new

**Хачапури с гебжалией** | Khachapuri with gebjalia 520 г **750.-**

Хачапури с рулетиками из имеретинского сыра, творога и моцареллы с мятой, грузинскими специями и маслом на основе петрушки и базилика  
Khachapuri with rolls of Imeretian cheese, cottage cheese, mozzarella with mint, Georgian spices and oil based on parsley and basil

**Хачапури со шпинатом и сыром** | Khachapuri with spinach and cheese 420 г **480.-**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни и шпината  
Thinly rolled homemade dough with stuffed with suluguni cheese and spinach, baked in the oven

**Хачапури на шампуре** | Khachapuri on a skewer 300/30 г **540.-**

Тонко раскатанное сдобное тесто с начинкой из сыра сулугуни, жаренное на шампуре. Подаётся с ореховым соусом | Thinlyrolled homemade dough with a filling of suluguni cheese fried on a skewer. Served with walnut sauce

**Кубдари** | Kubdari 350 г **550.-**

Хачапури с начинкой из рубленой говядины и свинины | Khachapuri stuffed with minced beef and pork

**Мчади** | Mchadi 100 г **180.-**

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки | Fried to golden crust corn tortillas

**Чвиштари** | Chwishtari 150 г **280.-**

Обжаренные до золотистой корочки кукурузные лепешки с начинкой из сыра сулугуни  
Fried to golden crust corn tortillas with a filling of suluguni cheese

**Лаваш из тандыра** | Lavash from tandoor 110 г **95.-**

## Чебуреки

**Чебурек с мясом** | Cheburek with meat 200 г **250.-**

**Чебурек с сыром** | Cheburek with cheese 150 г **250.-**

## Паста

new

**Спагетти помodoro с грузинской бураттой** 250/130 г **690.-**

Spaghetti pomodoro with Georgian pinocchio

Спагетти с бакинскими томатами, грузинской бураттой, сванской солью, базиликом, луком, чесноком и соусом пилати | Spaghetti with Baku tomatoes, Georgian buratta, Svan salt, basil, onion, garlic and pilati sauce

**new Спагетти с грибами и курицей** | Spaghetti with mushrooms and chicken 350 г **590.-**

Спагетти с курицей, шампиньонами и сыром сулугуни в сливочном соусе с чесноком и тархуном | Spaghetti with chicken, champignons and suluguni cheese in cream sauce with garlic and tarragon

**new Спагетти с мясом по-грузински** | Spaghetti with meat in Georgian 320 г **720.-**

Спагетти с говядиной и свиной, сыром сулугуни, аджикой, красным базиликом, кондари, луком, чесноком и соусом кинзмари | Spaghetti with beef and pork lula, suluguni cheese, adjika, red basil, kondari, onion, garlic and kindzmari sauce

## Горячие блюда из птицы

**Оджахури из курицы** | Ojakhuri of chicken 150/200 г **630.-**

Курица с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем | Chicken with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers

**Цыцыла табака** | Home Chicken Tobacco 400 г **840.-**

Домашний цыплёнок табака

**Чкмерули** | Chkmeruli (блюдо на двоих) 400/150 г **1080.-**

Домашний цыплёнок, запечённый в сливочном соусе, с добавлением грузинских специй, чеснока и кинзы. Подаётся на кеци | Homemade chicken baked in creamy sauce with Georgian spices, garlic and cilantro. Served on ketsi

**Котлеты из индейки с картофельным пюре** 150/150/20 г **560.-**

Turkey cutlets with mashed potatoes

**Чахохбили из цыплёнка** | Chahokhbili from chicken 350 г **640.-**

Кусочки цыплёнка, обжаренного в собственном соку, с подливкой из спелых томатов, овощей и зелени | Fried chicken with ripe tomatoes, vegetables and herbs

**Эларджи с курицей** | Elarji with chicken 180/120/50 г **660.-**

Белая кукурузная крупа с копченым сыром, запечённой на гриле курицей и соусом баже | White corn groats with smoked cheese, grilled chicken and bagheera sauce

## Мясные блюда

**Оджахури из свинины** | Ojakhuri of pork 150/200 г **650.-**

Свинная шейка с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и болгарским перцем | Pork neck with fried potatoes, freshly greens, onions and bell peppers

**Оджахури из баранины** | Ojakhuri of lamb 150/200 г **720.-**

Мякоть баранины с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком, луком и томатом черри | Lamb fillet with fried potatoes, fresh green, garlic, onion and cherry tomato

**Чанахи из баранины на кеци** | Lamb chanakhi on ketsi 350 г **820.-**

Баранина, запечённые баклажаны и болгарский перец, молодой картофель, свежие томаты, стручковый зелёный перец, кинза и красный базилик  
Lamb, baked eggplants and bell peppers, potatoes, tomatoes, green peppers, coriander and red basil

**Чашушули из говядины** | Beef chashushuli 300 г **920.-**

Аппетитные кусочки нежной говядины, тушённые с томатами и ароматными грузинскими специями | Appetizing pieces of tender beef stewed with tomatoes and aromatic Georgian spices

**Долма** | Dolma 200/40 г **640.-**

Традиционное блюдо из малосольных виноградных листьев, начиненных фаршем из говядины, свинины и риса, томлённых в собственном соку | A traditional dish from lightly salted grape leaves stuffed with minced beef, pork and rice, languid in their own juice

**Чакондрили с ташмиджаби** | Chakondrili with tashmijhabi 300 г **730.-**

Маринованная говядина с кондари. Подаётся с картофельным пюре, сыром сулугуни и микрозеленью | Marinated beef with kondari. Served with mashed potatoes, suluguni cheese and microgreens

## Рыбные блюда

**Барабулька черноморская** | Black Sea Barabul 180 г **790.-**

new

**Стейк из семги с жареными овощами** 100/100 г **1790.-**

Salmon steak with fried vegetables

Сёмга, цукини, свекла, болгарский перец, брусничный соус и песто  
Salmon, zucchini, beets, bell pepper, lingonberry sauce and pesto

new

**Стейк из сёмги на пару** | Salmon steak steame 100/100 г **1790.-**

Брокколи, цветная капуста, морковь, перечный соус и брусничный  
Broccoli, cauliflower, carrots, pepper sauce, lingonberry sauce

Может быть приготовлено на углях, на сковороде и на пару:

**Сибас** | Sea bass 1 шт - 250 г **990.-**

**Дорадо** | Gilt-head bream 1 шт - 250 г **1150.-**

**Форель** | Trout 1 шт - 250 г **940.-**

## Хинкали

Минимальный заказ 3 шт. одного вида  
Minimal order is 3 pcs. of one type

**Хинкали традиционные** | Khinkali traditional 1 шт - 90 г **100.-**

С говядиной и свининой | With beef and pork

<b>Хинкали с говядиной</b>   Khinkali with beef	1 шт - 90 г	<b>100.-</b>
<b>Хинкали из баранины с тархуном</b> Khinkali with lamb and tarragon	1 шт - 90 г	<b>140.-</b>
Мякоть баранины, тархун, острый зелёный перец и кинза Lamb pulp, tarragon, hot green pepper and cilantro		
<b>Хинкали с сыром</b>   Khinkali with cheese	1 шт - 90 г	<b>100.-</b>
<b>Мама Хинкали</b>   Mom Khinkali	600 г	<b>730.-</b>
Шесть хинкали в одном большом   Six khinkali in one big		
<b>Мини Хинкали из курицы в соусе блю чиз</b> Mini Khinkali with chicken in blue cheese sauce	6 шт - 250 г	<b>750.-</b>

## На углях

<b>Шашлык из курицы</b>   Shashlik of chicken	220 г	<b>640.-</b>
<b>Шашлык из свиной шейки</b>   Shashlik of pork neck	200 г	<b>740.-</b>
<b>Шашлык из баранины</b>   Hashlik of lamb	200 г	<b>890.-</b>
<b>Люля-кебаб из курицы с сыром сулугуни</b> Lula kebab of chicken with suluguni cheese	200 г	<b>690.-</b>
<b>Люля-кебаб из свинины с говядиной</b> Lula kebab of pork and beef	200 г	<b>730.-</b>
<b>Люля-кебаб из баранины</b>   Lula kebab of lamb	200 г	<b>850.-</b>
<b>Каре ягненка</b>   Sheep flank	180 г	<b>1390.-</b>
<b>Картофель на углях</b>   Potatoes baked on charcoal	200 г	<b>340.-</b>
<b>Овощи на мангале</b>   Vegetables baked on the grill	300 г	<b>720.-</b>
<b>Грибы на мангале</b>   Mushrooms fried on the grill	180 г	<b>390.-</b>

## Гарниры

<b>Картофель фри</b>   French fries	150 г	<b>250.-</b>
<b>Картофель по-домашнему</b>   Homemade potatoes	200 г	<b>250.-</b>



# Соусы

<b>Сацебели</b>   Satsebeli	50 г	<b>130.-</b>
<b>Ткемали</b>   Tkemali	50 г	<b>170.-</b>
<b>Аджика</b>   Adjika	50 г	<b>150.-</b>
<b>Сметана</b>   Sour cream sauce	50 г	<b>110.-</b>
<b>Сметанный соус с чесноком</b>   Sour cream sauce with garlic	50 г	<b>150.-</b>
<b>Баже</b>   Bazhe	100 г	<b>180.-</b>
<b>Наршараб</b>   Narsharab	40 г	<b>130.-</b>

# Десерты

<b>Медовик</b>   Medovik	120 г	<b>450.-</b>
<b>Наполеон</b>   Napoleon	100 г	<b>410.-</b>
<b>Профитроли</b>   Profiteroles	3 шт - 150 г	<b>390.-</b>
<b>Мацони с мёдом и орехами</b> Sour milk with honey and nuts	275 г	<b>390.-</b>
<b>Торт Оджахури</b>   Ojakhuri cake	130 г	<b>550.-</b>
<b>Морковный торт с грушей в карамели</b> Carrot cake with caramel pear	150 г	<b>550.-</b>
<b>Мороженое в ассортименте</b>   Ice-cream	50 г	<b>320.-</b>
<b>Варенье белая черешня / кизил</b> White cherry / dogwood jam	50 г	<b>350.-</b>
<b>Варенье грецкий орех / инжир / айва</b> Walnut / fig / quince jam	100 г	<b>390.-</b>

vegan

# Банкетные блюда

## Холодные закуски

<b>Ассорти солений</b>   Assorted pickles	400 г	<b>760.-</b>
Гурийская капуста, черемша, чеснок, перец, томаты, малосольные огурцы и джонджоли   Gurian cabbage, wild garlic, garlic, pepper, tomatoes, lightly salted cucumbers and jonjoli		
<b>Сырное ассорти</b>   Assorted cheese	400 г	<b>870.-</b>
Сыр сулугуни молочный и копчёный, имерули, мешочки из сулугуни с творожно-мятной начинкой и чечил   Milk suluguni cheese, smoked, ginger, bags from suluguni with curd-mint filling and cheshil		
<b>Мясное ассорти</b>   Assorted meat	300/30 г	<b>1050.-</b>
Буженина, отварной язык, куриный рулет, бастурма и хрен Cold boiled pork, boiled tongue, chicken roll and basturma		
<b>Овощной букет</b>   Vegetable bouquet	450 г	<b>990.-</b>
Бакинские огурцы, розовые томаты, болгарский перец, редис и ассорти зелени   Baku cucumbers, pink tomatoes, Bulgarian pepper, radish and assorted greens		
<b>Ассорти пхали</b>   Assorted pkhali	700 г	<b>1610.-</b>
Пхали из свёклы, фасоли, моркови и шпината, баклажаны с орехами, баклажаны пикантные, болгарский перец, зёрна граната и микрозелень Beetroot, beans, carrots and spinach, eggplant with nuts, spicy eggplant, bell pepper, pomegranate seeds and microgreens		
<b>Гебжалия</b>   Gebzhaliya	250 г	<b>610.-</b>
Сырные рулетики, заправленные надуги в сливочно-мятном соусе и зелёным перцем   Cheese rolls, seasoned with nadugi in creamy-mint sauce and green		
<b>Салат Оливери</b>   Oliveri salad	220 г	<b>510.-</b>
Отварная куриная грудка, картофель, морковь, перепелиное яйцо, свежие огурцы и сливочный соус   Boiled chicken breast, potatoes, carrots, quail egg, fresh cucumber and cream sauce		
<b>Фруктовая ваза</b>   Fruit Vase	2 кг	<b>2390.-</b>
Сезонные фрукты и ягоды   Seasonal fruits and berries		

# Холодные блюда

заказ за 1 день

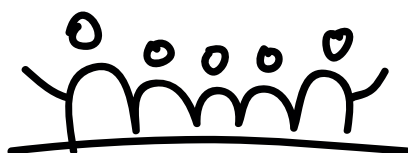
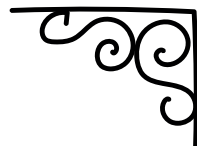
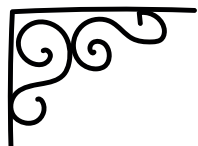
<b>Стерлядь запечённая</b>   Baked sterlet	1 шт - 3 кг	<b>13750.-</b>
<b>Поросёнок молочный</b>   The suckling pig	1 шт - 4 кг	<b>11000.-</b>

## На углях

<b>Мясное Оджахури</b>   Meat Ojakhuri	1,2/0,2 кг	<b>6200.-</b>
<p>Шашлыки из каре ягнёнка, баранины, свиной шейки и курицы, люля-кебаб из свинины с говядиной, люля-кебаб из баранины Kebabs of rack of lamb, mutton, pork neck and chicken, pork kebab with beef, lamb kebab</p>		
<b>Рыбное Оджахури</b>   Fish Ojakhuri	1,2/0,15 кг	<b>7600.-</b>
<p>Шашлык из семги, жаренные на мангале дорадо, сибас и форель, барабулька черноморская   Salmon kebab, grilled dorado, sea bass and trout, Black Sea mullet</p>		

## Десерты

<b>Торт Оджахури безе</b>   Cake Ojakhuri with meringue	1 кг	<b>4000.-</b>
<b>Наполеон</b>   Napoleon	1 кг	<b>3300.-</b>
<b>Бисквитный торт с ягодами</b>   Cake with berries	1 кг	<b>3500.-</b>
<b>Медовик</b>   Honey cake	1 кг	<b>3500.-</b>
<b>Фисташковый торт</b>   Pistachio cake	1 кг	<b>5500.-</b>
<b>Шоколадный торт</b>   Chocolate cake	1 кг	<b>3300.-</b>



# ОДЖАХУРИ

Ресторан грузинской кухни



Москва, Садовая-Черногрозская, 22с1  
Химки, Молодежная, 6  
Королёв, Проспект Королева, 6Г  
Горки, Рублёво-Успенское шоссе, 22В

