

БЛЮДА НА УГЛЯХ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬЕЙ КОРЕЙКИ	(150/50 г.)	1250
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	(150/50 г.)	750
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	(150/50 г.)	960
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ СВИНИНЫ С ГОВЯДИНОЙ	(150/50 г.)	690
ШАШЛЫК ИЗ СЁМГИ	(150/50 г.)	1150
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	(150/50 г.)	570
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	(150/50 г.)	670
ШАШЛЫК ИЗ ГРИБОВ	(150/50 г.)	260
КАРТОФЕЛЬ МОЛОДОЙ	(150/50 г.)	350

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	(250 г.)	590
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ПАРМЕЗАНОМ	(150 г.)	390
СПАРЖА БЛАНШИРОВАННАЯ	(150 г.)	450
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	(150 г.)	260
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	(150 г.)	260
БРОККОЛИ НА ПАРУ	(150 г.)	310

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ

ФРУКТОВАЯ ВАЗА (ФРУКТЫ СОГЛАСНО СЕЗОНУ)	(1,5 кг.)	2750
АССОРТИ ИЗ МОРОЖЕНОГО (ШОКОЛАДНОЕ, КЛУБНИЧНОЕ, ВАНИЛЬНОЕ, С ТОПИНГОМ НА ВЫБОР)	(150 г.)	630
ДЕСЕРТ ДНЯ (ВДОХНОВЕНИЕ ОТ ШЕФА)	(1 шт.)	650

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	(1 шт.)	340
-----------------	---------	-----



• АМБАССАДОРЯ •



грузинская•русская
и европейская кухни

ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНОЕ И САЛАТЫ

АДЖАПСАНДАЛ	(200/50 г.)	750
САЦИВИ С СЁМГОЙ / КУРИЦЕЙ	(180 г.)	680
РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	(200/20/15 г.)	640
(ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯГКОГО СЫРА ИЛИ ПАСТОЙ ИЗ ГРЕЦКОГО ОРЕХА)		
ОВОЩНАЯ КОРЗИНА	(500 г.)	1350
(ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ, ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ В АССОРТИМЕНТЕ)		
АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ	(200/30/50 г.)	1050
(СУЛУГУНИ, СУЛУГУНИ КОПЧЕНЫЙ, ИМЕРЕТИНСКИЙ, ЧЕЧЕЛ КОПЧЕНЫЙ)		
САЛАТ С ЖАРЕННЫМ СУЛУГУНИ, ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ	(190/30 г.)	530
ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ЗЕЛЕНЬЮ ИЛИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	(220 г.)	520

ГОРЯЧЕЕ ЗАКУСКИ

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	(500 г.)	630
(ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ С СЫРАМИ СУЛУГУНИ И ИМЕРЕТИНСКИМ.)		
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	(530 г.)	710
(ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ С ДВОЙНОЙ ПОРЦИЕЙ СЫРОВ СУЛУГУНИ И ИМИРИТИНСКИМ)		
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ	(440 г.)	590
(ОТКРЫТЫЙ ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ В ФОРМЕ ЛОДочки С ЯЧИНЫМ ЖЕЛТКОМ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ)		
ПУРИ	(1 шт.)	270
ЖАРЕНЫЙ СЫР СУЛУГУНИ ПОД ЛЕСНЫМ СОУСОМ	(150/50 г.)	570
ДОЛМА	(180 г.)	520
(ФАРШ ИЗ СВИНИНЫ С ГОВЯДИНОЙ, НЕЖНЫЕ ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ, СПЕЦИИ, МЯТА, КИНЗА)		

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДА

СЕТ "ГУЗИНСКОЕ ГОСТЕПРИИМСТВО"	(180/50/50/150/150/50/50 г.)	1960
(МИНИ ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ, ЛЮЛЯ ИЗ БАРАНИНЫ, ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ, ХИНКАЛИ С СЫРОМ, ХИНКАЛИ СВИНИНА/ГОВЯДИНА, МИНИ ЧЕБУРЭКИ, РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С МЯГКИМ СЫРОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ, БОКАЛ ВИНА ИЛИ СТОПКА ЧАЧИ)		
ОДЖАХУРИ	(350 г.)	720
(СВИНИНА ЖАРЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ, КРАСНЫМ ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ ПОДАЁТСЯ В КЕЦИ)		
ЧАХОХБИЛИ	(450 г.)	620
(КУРИЦА ТОМЛЕННАЯ В СОУСЕ ИЗ ПОМИДОРОВ, СЛАДКОГО ПЕРЦА, РЕПЧАТОГО ЛУКА И АРОМАТИЧНЫХ СПЕЦИЙ)		
ХИНКАЛИ КЛАССИЧЕСКИЕ	(1 шт./300 г.)	80
(СВИНИНА/ГОВЯДИНА/ЛУК)		
ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ	(1 шт./300 г.)	90
(БАРАНИНА/ЛУК)		
ХИНКАЛИ С СЫРОМ	(1 шт./300 г.)	60
(СЫР СУЛУГУНИ)		
ЦЫПЛЕНOK ТАБАКА	(600 г.)	950
(НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ, ЦЫПЛЕНOK ЖАРЕНЫЙ НА СКОВОРОДЕ ПОД ПРЕССОМ)		
СУП ХАРЧО	(150/50 г.)	590
(НАВАРИСТЫЙ СУП С ГОВЯДИНОЙ, ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ)		

РУССКАЯ КУХНЯ

ЗАКУСКИ ДЛЯ ОТМЕННОГО АППЕТИТА

ДАРЫ СЕВЕРНЫХ МОРЕЙ	(200/50/50/50 г.)	1820
(ЛОСОСЬ С/С, МАСЛЯНАЯ РЫБА КРАСОЧНО УКРАШЕННОЕ РАКАМИ И ИКРОЙ)		
МЯСНОЕ ИЗОБИЛИЕ НА САМЫЙ ВЗЫСКАТЕЛЬНЫЙ ВКУС	(250/30/30 г.)	1450
(РОСТБИФ, БУЖЕНИНА, КУРИНЫЙ РУЛЕТ, ГОРЧИЦА, ЗЕЛЕННОЕ МАСЛО)		
ИКРА КРАСНАЯ С ТОСТАМИ	(50/20/120 г.)	1620
(ИКРА КРАСНАЯ, МАСЛО СЛИВОЧНОЕ, ХРУСТАЩИЕ ТОСТЫ)		
РУССКИЕ РАЗНОСОЛЫ	(350 г.)	590
(ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ ЗЕЛЁНЫЕ, КАПУСТА КВАШЕННАЯ, ПОМИДОРКИ ЧЕРРИ)		
ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ	(150/80/30/20 г.)	650
(ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ, САЛО СОЛЕННОЕ, САЛО КОПЧЕНОЕ, ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ, ОГУРЦЫ МАРИНОВАННЫЕ, ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ МАРИНОВАННЫЕ, ХРЕН)		
ХОЛОДЕЦ ПО-ДОМАШНЕМУ	(200 г.)	610
(ГОВЯДИНА, СВИНИНА, СПЕЦИИ, ПОДАЁТСЯ С ХРЕНОМ)		
СЕЛЬДЬ БОЧКОВАЯ НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ	(70/100/15 г.)	650
(ФИЛЕ СЕЛЬДИ, КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ, ХЛЕБ БОРОДИНСКИЙ, ЛУК КРАСНЫЙ, ПЕРЕЦ СТРУЧКОВЫЙ ОСТРЫЙ, МАСЛО ЧЕСНОЧНОЕ)		
ЯЗЫК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ	(200/30/50 г.)	990
(ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК ПОДАЁТСЯ С МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЦОМ)		
ВИНЕГРЕТ	(180 г.)	550
ОЛИВЬЕ С РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ	(240/45 г.)	690

ЯВСТВА ГОРЯЧИЕ И ПОХЛЁБКИ

СЕТ "ИЗВОЛЬТЕ ОТВЕДАТЬ"	(250/250/45/70/70/70/100/100 г.)	1960
(БОРЩ, ПЕЛЬМЕНИ, КИЛЬКА НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ, БЛИНЧИКИ С МЯСОМ, КАПУСТОЙ, ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ, РАЗНОСОЛЫ И ВСЯКОЕ САЛЬЦЕ, НАСТОЕЧКА ДЛЯ ПУЩЕГО АППЕТИТУ)		
ЧУХА ПО ЦАРСКИ	(300 г.)	670
(ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ)		
БОРЩ "МАЛОРОССИЙСКИЙ"	(300/40/30/10/10 г.)	590
(ПОДАЁТСЯ С САЛОМ, ЧЕРНОЙ ГРЕНКОЙ, ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ)		
ЛАПША САМОЛЕПНАЯ НА БУЛЬОНЕ ИЗ ЦЕСАРКИ, С ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ	(300 г.)	490
ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ СО СМЕТАНОЮ	(300/50 г.)	490
БЛИНЧИКИ	(2 шт.)	390
(С ТЕЛЯТИНОЙ, КАПУСТОЙ, ЯБЛОКАМИ)		
БЕФ А-ЛЯ СТРОГАНОВ С ГРИБНЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	(200/150/50 г.)	790
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МЯСА МОЛОДОГО БЫЧКА С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ	(150/50 г.)	1120
РЕБРЫШКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ (СВИНЫЕ РЕБРА ГЛАЗИРОВАННЫЕ, С ФИРМЕННЫМ СОУСОМ)	(180/50 г.)	890
ЧУТИНА ГРУДКА С ПЕЧЕНЫМИ ЯБЛОКАМИ	(150/100/40 г.)	1150
СВИНАЯ РУЛЬКА "ГУСАРСКАЯ" ТОМЛЁННАЯ В ПЕЧИ (ПОДАЁТСЯ СИЕ ВЕЛИКОЛЕПИЕ С КАПУСТОЙ И СОУСОМ РОЗМАРИН)	(700/100/50 г.)	900
ВЫРЕЗКА МОЛОДОГО КАБАНЧИКА С СОУСОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С АРОМАТОМ ТРЮФЕЛЯ	(100/80/40 г.)	780
КАРАСЬ В СМЕТАНЕ И СЛИВКАХ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ	(300/120 г.)	620

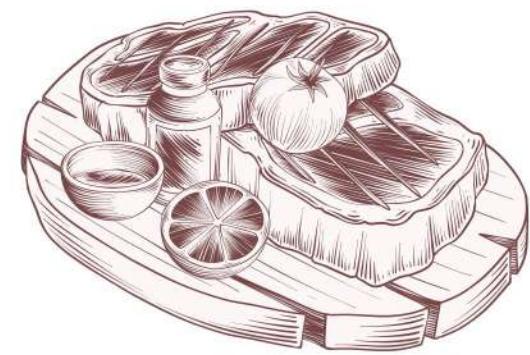
ХЛЕБ

ХЛЕБ РЖАНОЙ/ПШЕНИЧНЫЙ/БОРОДИНСКИЙ	(100 г.)	340
-----------------------------------	----------	-----

ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЫРНОЕ ПЛАТО "ЕВРОПА"	(200/30/50 г.)	1690
(ДОР БЛЮ, ЧЕДЕР, КАМАМБЕР, ПАРМЕЗАН, МЕД, ВИНОГРАД)		
БУРАТТА С ТОМАТАМИ И МУСОМ ИЗ ПЕЧЕННОЙ СВЁКЛЫ	(125/30 г.)	1250
ВИТЕЛЛО ТОНАТО	(120/80 г.)	850
ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ (ГИГАНТ)	(100 г.)	620
МИЛЬФЕЙ ИЗ СЫРА МОЦАРЕЛЛА, ТОМАТОВ И СОУСОМ ПЕСТО	(180 г.)	710
(СЫР МОЦАРЕЛЛА, САЛАТ РУККОЛА, ПОМИДОРЫ САЛАТНЫЕ, МАСЛИНЫ, СОУС ПЕСТО, СОУС-КРЕМ БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ)		



САЛАТЫ

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	(200 г.)	620
(БАКЛАЖАН, ПОМИДОРЫ, КИНОА, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, КИНЗА)		
ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ, КРЕВЕТКАМИ ИЛИ СЕМГОЙ	(510/690/710 г.)	510/690/710
(КУРИНОЕ ФИЛЕ/КРЕВЕТКИ/СЕМГА, САЛАТ РОМАНО, ГРЕНКИ, СЫР ПАРМЕЗАН, СОУС ЦЕЗАРЬ)		
САЛАТ С ТУНЦОМ	(190 г.)	1280
(ФИЛЕ ТУНЦА НА ГРИЛЕ, МИКС САЛАТА, ТОМАТЫ ВЯЛЕНЫЕ, АВОКАДО, КУНЖУТ, МАСЛО ОЛИВКОВОЕ)		
ТЕПЛЫЙ С ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКОЙ, ГРУШЕЙ И СЫРОМ БЛЮ ЧИЗ	(250 г.)	1150
(МИКС САЛАТА, ЯБЛОКО, ГРУША, ГОВЯДИНА, БЛЮ ЧИЗ, ФИРМЕННАЯ ЗАПРАВКА)		

ГОРЯЧЕЕ И СУПЫ

ПАСТА КАРБОНАРА	(28