

# La Georgia

## МЕНЮ





# ЗАВТРАКИ до 12.00

ОМЛЕТ  
ГЛАЗУНЬЯ  
БЛИНЧИКИ

*Добавки:*

БЕКОН  
СЫР СУЛУГУНИ  
СЫР/ГРИБЫ  
ТОМАТЫ  
ВАРЕНЬЕ  
МЕД  
СМЕТАНА  
СГУЩЕНКА



из 2-х яиц	<b>110 ₷</b>
из 2-х яиц	<b>110 ₷</b>
2 шт.	<b>130 ₷</b>
50 г	<b>80 ₷</b>
50 г	<b>80 ₷</b>
50 г	<b>80 ₷</b>
50 г	<b>80 ₷</b>
50 г	<b>80 ₷</b>
50 г	<b>80 ₷</b>
50 г	<b>60 ₷</b>
50 г	<b>60 ₷</b>

## ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С сыром сулугуни внутри	450 г	<b>460 ₷</b>	300 г	<b>325 ₷</b>
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С сыром сулугуни внутри и сверху	450 г	<b>460 ₷</b>	300 г	<b>325 ₷</b>
ХАЧАПУРИ С сыром сулугуни и зеленью (кинза, петрушка, зеленый лук)	450 г	<b>460 ₷</b>	300 г	<b>325 ₷</b>
ХАЧАПУРИ Со свекольной ботвой	450 г	<b>460 ₷</b>	300 г	<b>325 ₷</b>
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни и яйцом			300 г	<b>370 ₷</b>
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С курицей и грибами			300 г	<b>395 ₷</b>
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни, кинзой и петрушкой	300 г	<b>370 ₷</b>		
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ С рубленным яйцом и сыром сулугуни внутри	300 г	<b>370 ₷</b>		
ЛОБИАНИ С ФАСОЛЬЮ			300 г	<b>360 ₷</b>
КУБДАРИ СВИНИНА/ГОВЯДИНА Лепешка с рубленным мясом свинины и говядины	350 г	<b>395 ₷</b>		
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ Лепешка с рубленным мясом баранины	350 г	<b>450 ₷</b>		
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С курицей, грибами, сулугуни и тархуном	550 г	<b>510 ₷</b>		
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С сулугуни, томатами и тархуном	550 г	<b>490 ₷</b>		
ЛАМАДЖО Подается с лимоном и мацони				
	с бараниной и томатом		320 г	<b>370 ₷</b>
	со свининой-говядиной и томатом		320 г	<b>370 ₷</b>
	с сулугуни и мятным соусом		320 г	<b>350 ₷</b>
ПИДЕ	с бараниной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем		300 г	<b>360 ₷</b>
	со свининой-говядиной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем		300 г	<b>360 ₷</b>
ШОТИ	Традиционный хлеб Грузии		130 г	<b>90 ₷</b>



## ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК по желанию обжариваем

КАЛАКУРИ с говядиной и свининой	1 шт.	<b>80 ₷</b>
С БАРАНИНОЙ	1 шт.	<b>85 ₷</b>
С СЫРОМ	1 шт.	<b>80 ₷</b>
С СЫРОМ И ГРИБАМИ	1 шт.	<b>80 ₷</b>
СО ШПИНАТОМ	1 шт.	<b>80 ₷</b>
МАМА-ХИНКАЛИ		



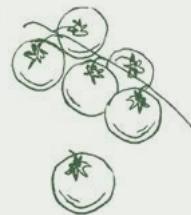
Презентационное блюдо-ассорти из пяти видов хинкалей:  
калакури, с бараниной, с сыром, с сыром и грибами, со шпинатом

5 шт. **580 ₷**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Рулеты из прожаренного баклажана, начиненные протертым грецким орехом и украшенные зернами граната



150 г 360 ₷

## САЦИВИ

Нежнейшая курица под традиционным грузинским соусом

200 г 420 ₷

## АДЖАПСАНДАЛИ

Восхитительное овощное блюдо из баклажанов, томатов, перцев, зелени и специй

250 г 370 ₷

## АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Подается с вареньем или мёдом на выбор

300 г 490 ₷

## СЫР ЧАНАХ

Подается с зеленью (кинза, базилик, тархун, зеленый лук)

150/50 г 340 ₷

## СОЛЕНИЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

Черемша, чеснок, капуста, помидор, огурец, перец, джонджоли

350 г 360 ₷

## ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соление. Заправляется растительным маслом и луком

100 г 320 ₷

## ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ

Стручковая фасоль, кинза, репчатый лук  
и грецкие орехи с добавлением специй, украшенные зёрнами граната

150 г 250 ₷



## ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Нежные биточки из свеклы, грецких орехов с добавлением зелени, кинзы и грузинских специй, украшенные зёрнами граната

150 г 250 ₷

## ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Нежные биточки из шпината, кинзы и грецких орехов с добавлением специй, украшенные гранатовыми зернами

150 г 280 ₷

## ПХАЛИ АССОРТИ

На выбор три вида: фасоль, свекла, шпинат

150 г 260 ₷

## СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫМ

280 г 380 ₷

## КВЕЛИ С ПОМИДОРАМИ

Розовые томаты с сулугуни и соусом Песто

300 г 410 ₷

## ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие томаты, огурцы, редис, сладкий перец и зелень

300 г 390 ₷

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Подается с двумя соусами на выбор  
Рулет куриный, буженина, язык говяжий, грудинка свинья

300/50/50 г 690 ₷



## БАСТУРМА/СУДЖУК

100 г 390 ₷

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

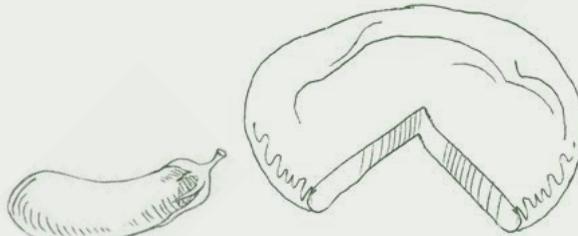
Семга с/сл, масляная рыба, лимон

100/100/50 г 710 ₷

## ЗЕЛЕНЫЙ БУКЕТ

Зелень в ассортименте

100 г 190 ₷



# САЛАТЫ

## САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

Огурцы, томаты, острый стручковый перец, красный лук с петрушкой, кинзой и базиликом

250 г 350 ₷

## МИМИНО

Телятина, фасоль, красный лук, болгарский перец, оливковое масло, кинза, сок лимона

250 г 410 ₷

## ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, перец, айсберг, томаты, огурцы, сулугуни, специи, чипсы из лаваша, соус

250 г 360 ₷

## ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЕМГОЙ С/СЛ

Семга с/сл, айсберг, томаты, копченый сулугуни, сухарики, соус

250 г 510 ₷

## САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С СУЛУГУНИ

Томаты, базилик, кинза, сулугуни, тархун, гранатово-оливковый соус, лук красный

250 г 340 ₷

## САЛАТ ИМЕРЕТИ

Томаты, имеретинский сыр, баклажаны во фритюре, яблочно-соевый соус с добавлением белого сухого вина, кинза, лук красный



280 г 340 ₷

## ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина, огурец маринованный и свежий горошек, картофель, морковь, редис, майонезный соус

250 г 420 ₷

## ЛА ДЖОРДЖИЯ

Романо, айсберг, сладкий перец, кабачки и баклажаны во фритюре, томаты, лук красный, ореховый соус

250 г 370 ₷

## ВЫСОКОГОРНЫЙ

Томаты, огурец, перец сладкий, сулугуни, айсберг, орех грецкий, лук, масло оливковое, ореховый соус, специи

250 г 370 ₷

## ТБИЛИССИМО

Филе куриное, сулугуни, тыква, виноград, чеснок, орех грецкий, сок лимона, масло оливковое

250 г 420 ₷

## АРАГВИ Семга с/сл, картофель отварной, яйцо, зеленый лук, майонез

250 г 440 ₷



# СУПЫ

## ХАРЧО Традиционный острый грузинский говяжий суп с рисом, зеленью и томатом

350 г 360 ₷

## ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ОРЕХАМИ

350 г 380 ₷

## ЧИХИРТМА

Густой грузинский суп из курицы со взбитым яйцом, уксусом, луком, чесноком и зеленью

350 г 270 ₷

## БОРЩ МЖАУНА Грузинский суп из щавеля и говядины с добавлением вареного яйца

350 г 320 ₷

## ХАШЛАМА ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

450 г 430 ₷

Каре ягненка с жирком, тушеное с помидорами, болгарским перцем, луком и зеленью в собственном соку

## БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ Подается со сметаной

350 г 360 ₷



## СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

350 г 390 ₷

Говядина, куриная грудка, маслины, оливки, соленые огурцы, лук

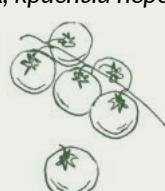
## БОЗБАШ ПО-ТИФЛИССКИ

450 г 400 ₷

Филе говядины, томаты, нут, шафран, кинза, картофель, специи, лук, красный перец острый

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН С потрошками или курицей на выбор

350 г 240 ₷



## СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

350 г 350 ₷

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ЦИЦИЛА ТАПАКА (ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЁНОК)</b>		<b>680 ₷</b>
Популярное блюдо грузинской кухни. Представляет собой цыпленка, зажаренного под гнетом с пряностями. Подается с соусом и чесночной водой		
<b>ЧАНАХИ</b>	350 г	<b>630 ₷</b>
Баранина с жирком, тушеная в глиняном горшочке, с баклажанами, картофелем, сладким перцем, томатом, острым стручковым перцем и зеленью		
<b>ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ</b>	300 г	<b>450 ₷</b>
Свинина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями		
<b>ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	300 г	<b>690 ₷</b>
Телятина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями		
<b>ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ</b>	300 г	<b>420 ₷</b>
Курица, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями		
<b>ЧАШУШУЛИ</b>	300 г	<b>720 ₷</b>
Телятина, тушеная с помидорами, сладким перцем, луком, кинзой, чесноком и стручковым перцем		
<b>ШКМЕРУЛИ</b>	300 г	<b>470 ₷</b>
Половина цыпленка цицилы, запеченная по шкмерскому рецепту, в специях и чесночном соусе		
<b>МЯСО ПО-БАТУМСКИ</b>	300 г	<b>460 ₷</b>
Свинина, грибы, овощи и лук, запечённые под сыром сулугуни		
<b>ДОЛМА</b>	250/50 г	<b>480 ₷</b>
Шесть рулетиков из виноградных листьев с фаршем из говядины, свинины и риса. Подается с мациони и чесноком		
<b>ЧАХОХБИЛИ</b>	300 г	<b>450 ₷</b>
Кусочки нежного куриного бедра, тушеные с томатами и специями		
<b>ОСТРЫЙ</b>	300 г	<b>560 ₷</b>
Говядина, тушеная с луком, острым перцем, петрушкой, томатной пастой и специями		
<b>ЧАКАПУЛИ</b>	300 г	<b>710 ₷</b>
Баранина, тушеная в белом вине с ткемали и зеленью		
<b>ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ</b>	300 г	<b>340 ₷</b>
Красная фасоль, лук, чеснок, кинза, зелень, специи. Подается с капустой по-гурдийски		
<b>ЛОБИО ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ (на выбор с яйцом или без)</b>	300 г	<b>250 ₷</b>
Зеленая фасоль, томаты, перец, лук, чеснок, кинза, специи		
<b>ТЕЛЯТИНА ПО-МЕСХЕТИНСКИ</b>	300 г	<b>740 ₷</b>
Телятина, грибы, лук, сливки, специи		
<b>СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ</b>	280 г	<b>420 ₷</b>
<b>ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ</b>	150 г	<b>410 ₷</b>
<b>КАУРМА (ИЗ ГОВЯДИНЫ)</b>	350 г	<b>550 ₷</b>
Сердце, печень, легкие, тушеные в вине с зеленью и специями		
<b>КУЧМАЧИ (КУРИНЫЙ)</b>	300 г	<b>420 ₷</b>
Печень, сердце, желудочки, тушеные с зеленью и специями		
<b>ФИЛЕ ТРЕСКИ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ</b>	200/30 г	<b>610 ₷</b>
Запеченное в сливочном белом соусе		

# САДЖИ И СТЕЙКИ

## САДЖ С БАРАНИНОЙ

Баранина, помидоры, лук, болгарский перец, шампиньоны, картофель, лаваш, зерна граната. Подается с двумя соусами

600/400 г 1900 ₷

## САДЖ С ТЕЛЯТИНОЙ

Мякоть телятины, помидоры, лук, болгарский перец, шампиньоны, картофель, лаваш, зерна граната. Подается с двумя соусами

600/400 г 2100 ₷

## САДЖ С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, помидоры, лук, болгарский перец, шампиньоны, картофель, лаваш, зерна граната. Подается с двумя соусами

600/400 г 1390 ₷

## САДЖ ОТ ШЕФА ПО-ГРУЗИНСКИ

Куриное филе, баранина, телятина, помидоры, лук, болгарский перец, шампиньоны, картофель, лаваш, зерна граната. Подается с двумя соусами

600/400 г 1850 ₷

## СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ПО-ТБИЛИССКИ

Гарнир – овощи гриль (картофель и шампиньоны). Подается с соусом

350/150/50 г 620 ₷

## СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Подается с соусом Наршараб

200/50 г 1100 ₷

# ШАШЛЫКИ подаются с соусом

## ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

200/50 г 620 ₷

## ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТ ШЕФА

250/50 г 530 ₷

С кусочками сала. Подается на хлебе шоти с маринованным луком и соусом сацибели

## ГРУДИНКА СВИНАЯ С ЖИРКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

300/150/50 г 550 ₷

Подается с гарниром – картофелем бэби и томатом

## ИЗ СВИНОЙ ШЕИ со свежими овощами

200/100/50 г 540 ₷

## ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА

200/50 г 430 ₷

## ЛЮЛЯ ИЗ БАРАШКА Подаются в лаваше

200/50 г 550 ₷

## ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ Подаются в лаваше

200/50 г 500 ₷

## ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

400/50 г 540 ₷

Люля, обжаренные с луком и грибами, запечённые

в сливочном соусе под сыром сулугуни. Подаются в кеци

## ДОРАДА НА ГРИЛЕ

1 шт./50 г 740 ₷

С грузинскими специями



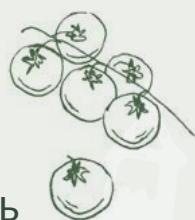
## СИБАС НА ГРИЛЕ

1 шт./50 г 740 ₷

С грузинскими специями

# ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ



ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 г 130 ₷

ПЮРЕ

200 г 130 ₷

ФРИ

150 г 130 ₷

«БЭБИ»

200 г 170 ₷

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Кабачки, баклажаны, шампиньоны, перец, томаты, картофель бэби

500 г 460 ₷

# СОУСЫ

АДЖИКА

50 г 60 ₷

САЦЕБЕЛИ

50 г 60 ₷

ТКЕМАЛИ

50 г 60 ₷

НАРШАРАБ

50 г 60 ₷

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

50 г 60 ₷

СМЕТАНА

50 г 60 ₷

ХРЕН

50 г 60 ₷

КЕТЧУП

50 г 60 ₷

МАЙОНЕЗ

50 г 60 ₷

СОЕВЫЙ СОУС

50 г 60 ₷

БАЖЕ (ОРЕХОВЫЙ)

50 г 130 ₷



# К ПИВУ

ГРЕНКИ из шоти с сулугуни, чесноком и сырным соусом

150 г 180 ₷

ГРЕНКИ из ржаного хлеба с сыром и чесноком

150 г 160 ₷

РЫБКА К ПИВУ ЖАРЕННАЯ

120 г 180 ₷

КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ ЖАРЕНЫЕ Подаются с кетчупом

200 г 390 ₷

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ в ассортименте

40 г 100 ₷

ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША

50 г 45 ₷

ФИСТАШКИ

70 г 220 ₷

АРАХИС ЖАРЕНЫЙ

100 г 110 ₷

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ соленые с чесноком и сыром сулугуни

300 г 325 ₷

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ с копченым сулугуни

300 г 370 ₷

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ Подается с соусом

200/50 г 360 ₷

# ДЕСЕРТЫ

<b>МАЦОНИ</b> с медом и грецкими орехами	200 г	<b>150 ₷</b>
<b>ТАПЛИАНИ</b> медовое пирожное	200 г	<b>280 ₷</b>
<b>ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ</b> с заварным кремом	200 г	<b>210 ₷</b>
<b>ПОНЧИКИ-БУБЛИКИ</b> с шоколадным топингом	150 г	<b>150 ₷</b>
<b>НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ</b>	150 г	<b>250 ₷</b>
<b>ПЕЛАМУШИ</b> Грузинский густой пудинг из виноградного сока	100 г	<b>170 ₷</b>
<b>ЧУРЧХЕЛА ДОМАШНЯЯ</b>	100 г	<b>240 ₷</b>
<b>МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ</b> на выбор	0,25 л	<b>270 ₷</b>
<b>ГОЗИНАКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ</b>	150/50 г	<b>230 ₷</b>
<i>Шарики из чернослива, кураги, изюма с грецким орехом. Подаются с шариком мороженого</i>		
<b>ТИРАМИСУ</b> Десерт со сливочным сыром, кофе и ликером	150 г	<b>270 ₷</b>
<b>ГАТА</b> Слоеное печенье с грецким орехом и шариком мороженого	150/50 г	<b>190 ₷</b>
<b>ЧИЗКЕЙК ЯГОДНЫЙ</b>	170 г	<b>290 ₷</b>
<b>ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ ШАВНАБАДА</b>	120 г	<b>270 ₷</b>
<b>ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ</b> Подается с шариком мороженого	200/50 г	<b>210 ₷</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ</b> в ассортименте	150/50 г	<b>220 ₷</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ФРУКТАМИ</b>	150/50 г	<b>250 ₷</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР</b> ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное	150 г	<b>180 ₷</b>
<b>ШАРИК МОРОЖЕНОГО</b> ваниль / клубника / фисташка / шоколад	50 г	<b>60 ₷</b>
<b>ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С СИРОПОМ</b>	250 г	<b>170 ₷</b>
<b>ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА</b> Сезонные фрукты	1500 г	<b>850 ₷</b>



# НАПИТКИ

<b>ЛИМОНАД НАТАХТАРИ</b> в ассортименте	0,5 л	<b>230 ₷</b>
<b>ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ</b>	0,35 л	<b>220 ₷</b>
<i>малина с мяты / цитрус / манго / тархун / имбирный / фруктовый / ягодный</i>		
<b>МОРС ИЗ КЛЮКВЫ</b>	0,25 л	<b>75 ₷</b>
<b>МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ</b>	0,25 л	<b>80 ₷</b>
<b>СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ»</b> в ассортименте	0,25 л	<b>75 ₷</b>
<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК</b> яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей	0,25 л	<b>200 ₷</b>
<b>ТАН</b> из мацони с зеленью	0,35 л	<b>150 ₷</b>
<b>МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ</b>	0,5 л	<b>210 ₷</b>
<b>КОКА-КОЛА</b>	0,5 л	<b>180 ₷</b>
<b>ФАНТА</b>	0,5 л	<b>180 ₷</b>
<b>СПРАЙТ</b>	0,5 л	<b>180 ₷</b>
<b>БОН АКВА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА</b>	0,5 л	<b>170 ₷</b>
<b>ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ</b>	0,5 л	<b>180 ₷</b>
<b>ЭНЕРГЕТИК</b>	0,25 л	<b>210 ₷</b>

# КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	110 ₽
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	90 мл	150 ₽
АМЕРИКАНО	150 мл	120 ₽
КАПУЧИНО	250 мл	170 ₽
КАПУЧИНО-ДОППИО	500 мл	290 ₽
РАФ с сиропом на выбор	250 мл	210 ₽
ГЛЯСЕ с шариком ванильного мороженого	250 мл	220 ₽
ЛАТТЕ с сиропом на выбор	250 мл	170 ₽
АЙС КОФЕ с сиропом и взбитыми сливками	250 мл	220 ₽
КАКАО НЕСКВИК с маршмеллоу	250 мл	120 ₽
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	200 мл	240 ₽



# ЧАЙ

ЧАЙ ДОМАШНИЙ облепиховый	0,4 л	240 ₽	1 л	390 ₽
ЧАЙ ДОМАШНИЙ имбирный	0,4 л	240 ₽	1 л	390 ₽
<b>ГРУЗИНСКИЙ</b>				
ГУРИЯ Черный грузинский чай с плантаций самого известного чайного региона Грузии – Гурия.				
С ТАРХУНОМ Грузинский черный чай с добавлением тархуна.				
ДИКИЙ МЕЧХЕРСКИЙ Грузинский черный чай высокого качества с соцветиями айвы и цветками яблони.				
СВЕЖАЯ РОСА Зеленый грузинский чай с плантаций самого известного чайного региона Грузии – Гурия.				
<b>ЧЕРНЫЙ</b>				

АССАМ	Черный индийский чай, собранный на плантациях провинции Ассам.	0,4 л	220 ₽	1 л	360 ₽
Прекрасный	медовый вкус, терпкость и крепость в заваривании являются его визитной карточкой.				
<b>ПУЭР (3 ГОДА)</b> Китайский пуэр трехлетней выдержки с глубоким вкусом и ароматом вишневой косточки.					
ЭРЛ ГРЕЙ					
Черный цейлонский чай с добавлением масла бергамота.					

С ШИПОВНИКОМ	Отборный черный чай с шиповником.	0,4 л	220 ₽	1 л	360 ₽
<b>ЗЕЛЕНЫЙ</b>					

ЖАСМИН	Зеленый китайский чай, с ярко выраженным жасминовым ароматом.	0,4 л	220 ₽	1 л	360 ₽
<b>КОРОЛЬ ОБЕЗЬЯН</b> Зеленый китайский чай, собранный на плантациях провинции Сычуань.					
<b>МОЛОЧНЫЙ УЛУН</b> Китайский бирюзовый чай, собранный на плантациях провинции Фуцзянь с приятным молочным вкусом и ароматом.					
<b>ПОЛЕТ ДРАКОНА</b> Смесь разных сортов зеленого чая с ягодами брусники и вишни, шиповником, листьями тархуна, цветками тибетской ромашки и лепестками календулы.					
<b>ФРУКТОВЫЙ</b>					

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА	Каркадэ и черный чай с ягодами ежевики и брусники, шиповником, цедрой апельсина, кусочками манго и яблока, лепестками календулы.	0,4 л	220 ₽	1 л	360 ₽
<b>ДИКАЯ СМОРОДИНА</b>					

Фруктово-ягодная смесь на основе каркадэ с ягодами черноплодной рябины и черной и красной смородины, цедрой апельсина, кусочками папайи, тыквы и яблока, шиповником, черным чаем и лепестками календулы.	0,4 л	220 ₽	1 л	360 ₽
<b>ТРАВЯНОЙ</b>				

АЛТАЙ КАВКАЗ	Смесь трав с чабрецом, зверобоем, листьями грецкого ореха и тархуна, черным чаем, шиповником, бадьянном и кардамоном, ягодами черноплодной рябины, облепихи и барбариса, кусочками яблока, цветками бессмертника, бутонами желтой розы и лепестками розы.	0,4 л	220 ₽	1 л	360 ₽
<b>РОЙБУШ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ</b>					

Ройбуш с кусочками яблока и миндаля, ягодами клюквы и черной смородины, изюмом и лепестками сафлора.



МЫ ВСЕГДА РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В НАШЕМ КАФЕ!



La Georgia