



La Georgia

МЕИЮ



ЗАВТРАКИ до 12.00

ОМЛЕТ
ГЛАЗУНЯ
БЛИНЧИКИ

Добавки:

БЕКОН
СЫР СУЛУГУНИ
СЫР/ГРИБЫ
ТОМАТЫ
ВАРЕНЬЕ
МЕД
СМЕТАНА
СГУЩЕНКА



из 2-х яиц	110 ₺
из 2-х яиц	110 ₺
2 шт.	130 ₺
50 г	80 ₺
50 г	80 ₺
50 г	80 ₺
50 г	80 ₺
50 г	80 ₺
50 г	80 ₺
50 г	60 ₺
50 г	60 ₺

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С сыром сулугуни внутри	450 г	470 ₺	300 г	330 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С сыром сулугуни внутри и сверху	450 г	470 ₺	300 г	330 ₺
ХАЧАПУРИ С сыром сулугуни и зеленью (кинза, петрушка, зеленый лук)	450 г	470 ₺	300 г	330 ₺
ХАЧАПУРИ Со свекольной ботвой	450 г	470 ₺	300 г	330 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни и яйцом			300 г	370 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С курицей и грибами			300 г	400 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни, кинзой и петрушкой			300 г	370 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ С рубленным яйцом и сыром сулугуни внутри			300 г	370 ₺
ЛОБИАНИ С ФАСОЛЬЮ			300 г	360 ₺
КУБДАРИ СВИНИНА/ГОВЯДИНА Лепешка с рубленным мясом свинины и говядины	350 г	400 ₺		
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ Лепешка с рубленным мясом баранины	350 г	450 ₺		
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С курицей, грибами, сулугуни и тархуном	550 г	510 ₺		
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С сулугуни, томатами и тархуном	550 г	490 ₺		
ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ Из слоеного теста с сыром сулугуни	450 г	460 ₺		
ПИДЕ с бараниной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем	300 г	360 ₺		
со свиной-говядиной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем	300 г	360 ₺		
ШОТИ Традиционный хлеб Грузии	130 г	90 ₺		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	80 г	60 ₺		



ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК по желанию обжариваем

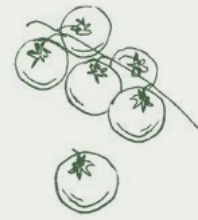
КАЛАКУРИ с говядиной и свиной	1 шт.	80 ₺
С БАРАНИНОЙ	1 шт.	85 ₺
С СЫРОМ	1 шт.	80 ₺
С СЫРОМ И ГРИБАМИ	1 шт.	80 ₺
СО ШПИНАТОМ	1 шт.	80 ₺
МАМА-ХИНКАЛИ Презентационное блюдо-ассорти из пяти видов хинкалей:		
калакури, с бараниной, с сыром, с сыром и грибами, со шпинатом	5 шт.	580 ₺



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

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



150 г **410 ₺**

САЦИВИ

Нежнейшая курица под традиционным грузинским соусом

200 г **420 ₺**

АДЖАПСАНДАЛИ

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

250 г **410 ₺**

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Подается с вареньем или мёдом на выбор

300 г **530 ₺**

СЫР ЧАНАХ

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

150/50 г **360 ₺**

СОЛЕНИЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

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

350 г **390 ₺**

ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соление. Заправляется растительным маслом и луком

100 г **360 ₺**

ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ

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

150 г **310 ₺**

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

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

150 г **310 ₺**



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

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

150 г **330 ₺**

ПХАЛИ АССОРТИ

На выбор три вида: фасоль, свекла, шпинат

150 г **310 ₺**

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫМ

280 г **380 ₺**

КВЕЛИ С ПОМИДОРАМИ

Розовые томаты с сулгуни и соусом Песто

300 г **440 ₺**

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие томаты, огурцы, редис, сладкий перец и зелень

300 г **420 ₺**

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Подается с двумя соусами на выбор

Рулет куриный, буженина, язык говяжий, грудинка свиная

300/50/50 г **690 ₺**



БАСТУРМА/СУДЖУК

100 г **390 ₺**

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

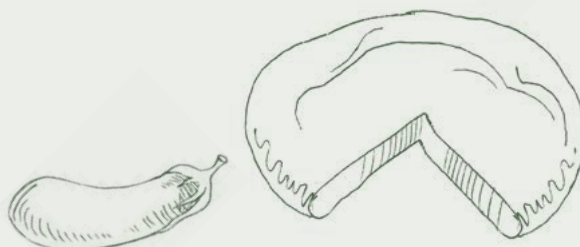
Семга с/сл, масляная рыба, лимон

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 **390 ₺**

МИМИНО

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

250 г **450 ₺**

ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ

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

250 г **390 ₺**

ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЕМГОЙ С/СЛ

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

250 г **550 ₺**

САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С СУЛУГУНИ

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

250 г **380 ₺**

САЛАТ ИМЕРЕТИ

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



280 г **380 ₺**

ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ

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

250 г **480 ₺**

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

250 г **420 ₺**

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

250 г **410 ₺**

ТБИЛИССИМО

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

250 г **440 ₺**

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

250 г **510 ₺**



СУПЫ

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

350 г **410 ₺**

ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ОРЕХАМИ

350 г **430 ₺**

ЧИХИРТМА

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

350 г **310 ₺**

МЖАУНА Грузинский суп из щавеля и говядины с добавлением вареного яйца

350 г **350 ₺**

ХАШЛАМА ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

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

450 г **470 ₺**

БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ Подается со сметаной

350 г **390 ₺**

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

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

350 г **410 ₺**



БОЗБАШ ПО-ТИФЛИССКИ

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

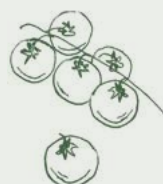
450 г **460 ₺**

КУРИНЫЙ БУЛЬОН С потрошками или курицей на выбор

350 г **260 ₺**

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ Подается с гренками

350 г **370 ₺**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦИЦИЛА ТАПАКА (ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЁНОК) <i>Популярное блюдо грузинской кухни. Представляет собой цыпленка, зажаренного под гнетом с пряностями. Подается с соусом и чесночной водой</i>		710 ₺
ЧАНАХИ <i>Баранина с жирком, тушеная в глиняном горшочке, с баклажанами, картофелем, сладким перцем, томатом, острым стручковым перцем и зеленью</i>	350 г	650 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ <i>Свинина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями</i>	300 г	480 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>Телятина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями</i>	300 г	720 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ <i>Курица, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями</i>	300 г	440 ₺
ЧАШУШУЛИ <i>Телятина, тушеная с помидорами, сладким перцем, луком, кинзой, чесноком и стручковым перцем</i>	300 г	720 ₺
ШКМЕРУЛИ <i>Половина цыпленка цыцилы, запеченная по шкмерскому рецепту, в специях и чесночном соусе</i>	300 г	490 ₺
МЯСО ПО-БАТУМСКИ <i>Свинина, грибы, овощи и лук, запеченные под сыром сулугуни</i>	300 г	480 ₺
ДОЛМА <i>Шесть рулетиков из виноградных листьев с фаршем из говядины, свинины и риса. Подается с мацони и чесноком</i>	250/50 г	480 ₺
ЧАХОХБИЛИ <i>Кусочки нежного куриного бедра, тушеные с томатами и специями</i>	300 г	470 ₺
ОСТРЫЙ <i>Говядина, тушеная с луком, острым перцем, петрушкой, томатной пастой и специями</i>	300 г	560 ₺
ЧАКАПУЛИ <i>Баранина с жирком, тушеная в белом вине с ткемали и зеленью</i>	300 г	730 ₺
ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <i>Красная фасоль, лук, чеснок, кинза, зелень, специи. Подается с капустой по-гурийски</i>	300 г	360 ₺
ЛОБИО ИЗ ЗЕЛеноЙ ФАСОЛИ (на выбор с яйцом или без) <i>Зеленая фасоль, томаты, перец, лук, чеснок, кинза, специи</i>	300 г	280 ₺
ТЕЛЯТИНА ПО-МЕСХЕТИНСКИ <i>Телятина, грибы, лук, сливки, специи</i>	300 г	740 ₺
СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ	280 г	420 ₺
ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ	150 г	410 ₺
КАУРМА (ИЗ ГОВЯДИНЫ) <i>Сердце, печень, легкие, тушеные в вине с зеленью и специями</i>	350 г	550 ₺
КУЧМАЧИ (КУРИНЫЙ) <i>Печень, сердце, желудочки, тушеные с зеленью, луком и специями</i>	300 г	420 ₺
ФИЛЕ СУДАКА ЖАРЕНОЕ <i>Подается с лимонным соусом и рисом с овощами</i>	170/100/30 г	650 ₺

САДЖИ И СТЕЙКИ

САДЖ С БАРАНИНОЙ

600/400 г **1900 ₾**

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

САДЖ С ТЕЛЯТИНОЙ

600/400 г **2100 ₾**

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

САДЖ С КУРИЦЕЙ

600/400 г **1390 ₾**

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

САДЖ ОТ ШЕФА ПО-ГРУЗИНСКИ

600/400 г **1850 ₾**

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

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ПО-ТБИЛИССКИ

350/150/50 г **620 ₾**

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

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Подается с соусом Наршараб

200/50 г **1100 ₾**



ШАШЛЫКИ, ЛЮЛЯ, РЫБА НА ГРИЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ Подается с соусом

200/50 г **620 ₾**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТ ШЕФА

250/50 г **530 ₾**

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

ГРУДИНКА СВИНАЯ С ЖИРКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

300/150/50 г **550 ₾**

Подается с гарниром – картофелем бэби, томатом и соусом

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ со свежими овощами. Подается с соусом

200/100/50 г **540 ₾**

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА Подается с соусом

200/50 г **430 ₾**

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАШКА Подаются в лаваше с соусом

200/50 г **570 ₾**

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ Подаются в лаваше с соусом

200/50 г **570 ₾**

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

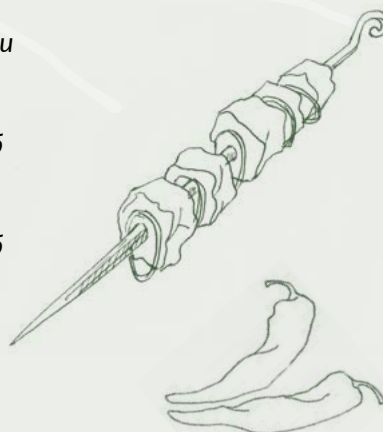
1 шт./50 г **740 ₾**

С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб

СИБАС НА ГРИЛЕ

1 шт./50 г **740 ₾**

С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ



ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 г **150 ₺**

ПЮРЕ

200 г **150 ₺**

ФРИ

150 г **150 ₺**

«БЭБИ»

200 г **170 ₺**

РИС С ОВОЩАМИ *Овощи сезонные*

200 г **170 ₺**

ОВОЩИ ГРИЛЬ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ

500 г **460 ₺**

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

СОУСЫ

АДЖИКА

50 г **80 ₺**

САЦЕБЕЛИ

50 г **80 ₺**

ТКЕМАЛИ

50 г **80 ₺**

НАРШАРАБ

50 г **80 ₺**

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

50 г **80 ₺**

СМЕТАНА

50 г **80 ₺**

ХРЕН

50 г **80 ₺**

КЕТЧУП

50 г **80 ₺**

МАЙОНЕЗ

50 г **80 ₺**

СОЕВЫЙ СОУС

50 г **80 ₺**

СЫРНЫЙ СОУС

50 г **80 ₺**

БАЖЕ (ОРЕХОВЫЙ)

50 г **150 ₺**



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 ЖАРЕНАЯ

120 г **180 ₺**

КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ ЖАРЕННЫЕ *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

МАЦОНИ с медом и грецкими орехами	200 г	150 ₺
ТАПЛИАНИ медовое пирожное	200 г	280 ₺
ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ с заварным кремом	200 г	210 ₺
ПОНЧИКИ-БУБЛИКИ с шоколадным топингом	150 г	150 ₺
НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ	150 г	270 ₺
Приготовлен из воздушного слоеного теста и заварного крема		
ПЕЛАМУШИ Грузинский густой пудинг из виноградного сока	100 г	170 ₺
ЧУРЧХЕЛА ДОМАШНЯЯ	100 г	270 ₺
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ на выбор	0,25 л	270 ₺
ГОЗИНАКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ	150/50 г	230 ₺
Шарики из чернослива, кураги, изюма с грецким орехом. Подаются с шариком мороженого		
ТИРАМИСУ Десерт со сливочным сыром, кофе и ликером	150 г	270 ₺
ГАТА Слоеное печенье с грецким орехом и шариком мороженого	150/50 г	190 ₺
ЧИЗКЕЙК ЯГОДНЫЙ	170 г	290 ₺
ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ ШАВНАБАДА	120 г	270 ₺
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ с грецким орехом	200/50 г	210 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ в ассортименте	150/50 г	260 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ФРУКТАМИ	150/50 г	260 ₺
МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР	150 г	260 ₺
ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное		
ШАРИК МОРОЖЕНОГО ваниль / клубника / фисташка / шоколад	50 г	80 ₺
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С СИРОПОМ	250 г	170 ₺
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА Сезонные фрукты	1500 г	850 ₺



НАПИТКИ

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ в ассортименте	0,5 л	240 ₺
ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ	0,35 л	270 ₺
малина с мятой / цитрус / манго / тархун / имбирный / фруктовый / ягодный	1 л	750 ₺
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ	0,25 л	75 ₺
МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ	0,25 л	80 ₺
СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ» в ассортименте	0,25 л	80 ₺
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей	0,25 л	290 ₺
ТАН из мацони с зеленью	0,35 л	150 ₺
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ	0,5 л	260 ₺
КОКА-КОЛА	0,5 л	180 ₺
ФАНТА	0,5 л	180 ₺
СПРАЙТ	0,5 л	180 ₺
БОН АКВА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА	0,5 л	170 ₺
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ	0,5 л	180 ₺
ЭНЕРГЕТИК	0,25 л	210 ₺

КОФЕ

ЭСПРЕССО
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО
АМЕРИКАНО
КАПУЧИНО
КАПУЧИНО-ДОППИО
ЦИКОРИЙ
КАПУЧИНО ИЗ ЦИКОРИЯ
РАФ с сиропом на выбор
ГЛЯСЕ с шариком ванильного мороженого
ЛАТТЕ с сиропом на выбор
АЙС КОФЕ с сиропом и взбитыми сливками
КАКАО НЕСКВИК с маршмеллоу
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО



40 мл	110 ₺
90 мл	150 ₺
150 мл	120 ₺
250 мл	170 ₺
500 мл	290 ₺
150 мл	120 ₺
250 мл	170 ₺
250 мл	210 ₺
250 мл	220 ₺
250 мл	170 ₺
250 мл	220 ₺
250 мл	120 ₺
200 мл	240 ₺
	50 ₺

ЧАЙ

ЧАЙ ДОМАШНИЙ облепиховый
ЧАЙ ДОМАШНИЙ имбирный
ГРУЗИНСКИЙ

0,5 л	300 ₺	1 л	490 ₺
0,5 л	300 ₺	1 л	490 ₺
0,5 л	240 ₺	1 л	390 ₺

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.

ЧЕРНЫЙ

0,5 л	240 ₺	1 л	390 ₺
-------	--------------	-----	--------------

АССАМ Черный индийский чай, собранный на плантациях провинции Ассам.

Прекрасный медовый вкус, терпкость и крепость в заваривании являются его визитной карточкой.

ПУЭР (3 ГОДА) 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.

ЗЕЛЕНый

0,5 л	240 ₺	1 л	390 ₺
-------	--------------	-----	--------------

ЖАСМИН Зеленый китайский чай, с ярко выраженным жасминовым ароматом.

КОРОЛЬ ОБЕЗЬЯН Зеленый китайский чай, собранный на плантациях провинции Сычуань.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН Китайский бирюзовый чай, собранный на плантациях

провинции Фуцзянь с приятным молочным вкусом и ароматом.

ПОЛЕТ ДРАКОНА Смесь разных сортов зеленого чая с ягодами брусники

и вишни, шиповником, листьями тархуна, цветками тибетской ромашки и лепестками календулы.

ФРУКТОВЫЙ

0,5 л	240 ₺	1 л	390 ₺
-------	--------------	-----	--------------

ФРУКТОВАЯ КОРЗИНКА Каркадэ и черный чай с ягодами ежевики и брусники,

шиповником, цедрой апельсина, кусочками манго и яблока, лепестками календулы.

ДИКАЯ СМОРОДИНА

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.

ТРАВЯНОЙ

0,5 л	240 ₺	1 л	390 ₺
-------	--------------	-----	--------------

АЛТАЙ КАВКАЗ Смесь трав с чабрецом, зверобоем, листьями грецкого ореха и тархуна, черным чаем,

шиповником, бадьяном и кардамоном, ягодами черноплодной рябины, облепихи и барбариса, кусочками

яблока, цветками бессмертника, бутонами желтой розы и лепестками розы.

РОЙБУШ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

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