



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	120 ₷
из 2-х яиц	120 ₷
2 шт.	140 ₷
50 г	90 ₷
50 г	90 ₷
50 г	90 ₷
50 г	90 ₷
50 г	90 ₷
50 г	90 ₷
50 г	70 ₷
50 г	70 ₷

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С сыром сулугуни внутри	450 г	480 ₷	300 г	340 ₷
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С сыром сулугуни внутри и сверху	450 г	480 ₷	300 г	340 ₷
ХАЧАПУРИ С сыром сулугуни и зеленью (кинза, петрушка, зеленый лук)	450 г	480 ₷	300 г	340 ₷
ХАЧАПУРИ Со свекольной ботвой	450 г	480 ₷	300 г	340 ₷
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни и яйцом			300 г	380 ₷
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С курицей и грибами			300 г	420 ₷
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни, кинзой и петрушкой	300 г	380 ₷		
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ С рубленным яйцом и сыром сулугуни внутри	300 г	380 ₷		
ЛОБИАНИ С ФАСОЛЬЮ			300 г	370 ₷
КУБДАРИ СВИНИНА/ГОВЯДИНА Лепешка с рубленным мясом свинины и говядины	350 г	420 ₷		
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ Лепешка с рубленным мясом баранины	350 г	460 ₷		
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С курицей, грибами, сулугуни и тархуном	550 г	520 ₷		
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С сулугуни, томатами и тархуном	550 г	500 ₷		
ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ Из слоеного теста с сыром сулугуни	450 г	470 ₷		
ПИДЕ с бараниной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем	300 г	380 ₷		
со свининой-говядиной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем	300 г	380 ₷		
ШОТИ Традиционный хлеб Грузии	130 г	100 ₷		
ХЛЕБ РЖАНОЙ	80 г	70 ₷		



ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК по желанию обжариваем

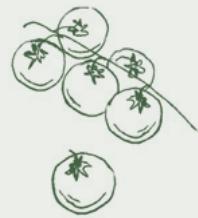
КАЛАКУРИ с говядиной и свининой	1 шт.	85 ₷
С БАРАНИНОЙ	1 шт.	90 ₷
С СЫРОМ	1 шт.	85 ₷
С СЫРОМ И ГРИБАМИ	1 шт.	85 ₷
СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	1 шт.	85 ₷
ТОМ-ЯМ	1 шт.	180 ₷
МАМА-ХИНКАЛИ Презентационное блюдо-ассорти из пяти видов хинкалей: калакури, с бараниной, с сыром, с сыром и грибами, со шпинатом	5 шт.	590 ₷



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

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



150 г 460 ₷

САЦИВИ

Нежнейшая курица под традиционным грузинским соусом

200 г 450 ₷

АДЖАПСАНДАЛИ

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

250 г 450 ₷

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Подается с вареньем или мёдом на выбор

300 г 650 ₷

СЫР ЧАНАХ

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

150/50 г 390 ₷

СОЛЕНИЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

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

350 г 480 ₷

ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соление. Заправляется растительным маслом и луком

100 г 420 ₷

ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ

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

150 г 390 ₷



ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

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

150 г 380 ₷

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

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

150 г 420 ₷

ПХАЛИ АССОРТИ

На выбор три вида: фасоль, свекла, шпинат

150 г 440 ₷

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫМ

280 г 430 ₷

КВЕЛИ С ПОМИДОРАМИ

Розовые томаты с сулугуни и соусом Песто

300 г 480 ₷

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие томаты, огурцы, редис, сладкий перец и зелень



300 г 490 ₷

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

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

300/50/50 г 750 ₷

БАСТУРМА/СУДЖУК

100 г 440 ₷

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Семга с/сл, масляная рыба, лимон

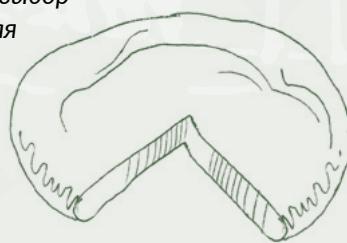
100/100/50 г 790 ₷

ЗЕЛЕНЫЙ БУКЕТ

Зелень в ассортименте.

100 г 260 ₷

Подается с лимонным соусом и рисом с овощами



САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ

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

250 г 440 ₷

МИМИНО

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

250 г 540 ₷

ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ

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

250 г 440 ₷

ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЕМГОЙ С/СЛ

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



250 г 620 ₷

САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С СУЛУГУНИ

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

250 г 440 ₷

САЛАТ ИМЕРЕТИ

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

280 г 440 ₷

ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ

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

250 г 540 ₷

ЛА ДЖОРДЖИЯ

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

250 г 480 ₷

ВЫСОКОГОРНЫЙ

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

250 г 470 ₷

ТБИЛИССИМО

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

250 г 520 ₷

АРАГВИ

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

250 г 580 ₷

РУСТАВЕЛИ

Обжаренные креветки, хрустящая тыква, айсберг, сыр сулугуни, кинза, соус сладкий чили

270 г 670 ₷



СУПЫ

ХАРЧО

Традиционный острый грузинский говяжий суп с рисом, зеленью и томатом

350 г 440 ₷

ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ОРЕХАМИ

350 г 460 ₷

ЧИХИРТМА

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

350 г 350 ₷

МЖАУНА

Грузинский суп из щавеля и говядины со взбитым яйцом

350 г 390 ₷

ХАШЛАМА ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА

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

450 г 520 ₷

БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ

Подается со сметаной

350 г 420 ₷

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

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



350 г 460 ₷

БОЗБАШ ПО-ТИФЛИССКИ

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

450 г 510 ₷

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

С потрошками или курицей на выбор

350 г 280 ₷

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Подается с гренками



350 г 390 ₷

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦИЦИЛА ТАПАКА (ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЁНОК)

770 ₷

Классическое блюдо грузинской кухни. Представляет собой цыпленка, зажаренного под гнетом с пряностями. Подается с соусом и чесночной водой

ЧНАХИ

350 г 720 ₷

Баранина с жирком, тушеная в глиняном горшочке, с баклажанами, картофелем, сладким перцем, томатом, острым стручковым перцем и зеленью

ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ

300 г 520 ₷

Свинина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями

ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

300 г 790 ₷

Телятина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями

ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ

300 г 490 ₷

Курица, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями

ЧАШУШУЛИ

300 г 780 ₷

Телятина, тушеная с помидорами, сладким перцем, луком, кинзой, чесноком и стручковым перцем

ЧАКОНДРИЛИ

300 г 780 ₷

Телятина, тушеная в наршарабе с луком, кондари, кинзой, гранатом, аджикой и паприкой

ШКМЕРУЛИ

300 г 530 ₷

Половина цыпленка, запеченная по шкмерскому рецепту, в специях и чесночном соусе

МЯСО ПО-БАТУМСКИ

300 г 520 ₷

Свинина, грибы, перец болгарский, томаты и лук, запеченные под сыром сулугуни

ДОЛМА

250/50 г 540 ₷

Шесть рулетиков из виноградных листьев с фаршем

из говядины, свинины и риса. Подается с мацони и чесноком

ЧАХОХБИЛИ

300 г 510 ₷

Кусочки нежного куриного бедра, тушеные с томатами и специями

ОСТРЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

300 г 640 ₷

Говядина, тушеная с луком, острым перцем, петрушкой, томатной пастой и специями

ОСТРЫЙ ИЗ КРЕВЕТОК

350 г 970 ₷

Креветки, тушеные с острым и болгарским перцем, томатами, оливками, маслинами, чесноком, имбирем, томатной пастой и зеленью

ЧАКАПУЛИ

300 г 790 ₷

Баранина с жирком, тушеная в белом вине с ткемали и зеленью

ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ

300 г 410 ₷

Красная фасоль, лук, чеснок, кинза, зелень, специи. Подается с капустой по-гурдийски

ЛОБИО ИЗ ЗЕЛЕНОЙ ФАСОЛИ (на выбор с яйцом или без)

300 г 340 ₷

Зеленая фасоль, томаты, перец, лук, чеснок, кинза, специи

ТЕЛЯТИНА ПО-МЕСХЕТИНСКИ

300 г 820 ₷

Телятина, грибы, лук, сливки, специи

СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ

280 г 490 ₷

ШАМПИНЬОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ

150 г 490 ₷

КАУРМА (ИЗ ГОВЯДИНЫ)

350 г 630 ₷

Сердце, печень, легкие, тушеные в вине с зеленью и специями

КУЧМАЧИ (КУРИНЫЙ)

300 г 490 ₷

Печень, сердце, желудочки, жареные с зеленью, луком и специями

ФИЛЕ СУДАКА ЖАРЕННОЕ

170/100/30 г 720 ₷

Подается с лимонным соусом и рисом с овощами

САДЖИ И СТЕЙКИ

САДЖ С БАРАНИНОЙ

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

600/400 г 2300 ₷

САДЖ С ТЕЛЯТИНОЙ

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

600/400 г 2300 ₷

САДЖ С КУРИЦЕЙ

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

600/400 г 1550 ₷

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 2100 ₷

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ПО-ТБИЛИССКИ

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

350/150/50 г 720 ₷

СТЕЙК РИБАЙ МИРАТОРГ

Обжаривается со сванской солью. Степень прожарки и соус на Ваш выбор

200/50 г 1950 ₷

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Подается с соусом Наршараб

200/50 г 1200 ₷

ШАШЛЫКИ, ЛЮЛЯ, РЫБА НА ГРИЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ Подается с соусом

200/50 г 790 ₷

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТ ШЕФА

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

250/50 г 650 ₷

ГРУДИНКА СВИНАЯ С ЖИРКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Подается с гарниром – картофелем бэби, томатом и соусом

300/150/50 г 650 ₷

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ со свежими овощами. Подается с соусом

200/100/50 г 640 ₷

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА Подается с соусом

200/50 г 520 ₷

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАШКА Подаются в лаваше с соусом

200/50 г 690 ₷

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ Подаются в лаваше с соусом

200/50 г 690 ₷

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

Люля, обжаренные с луком и грибами, запечённые в сливочном соусе под сыром сулугуни. Подаются в кеци

400/50 г 640 ₷

ДОРАДА НА ГРИЛЕ

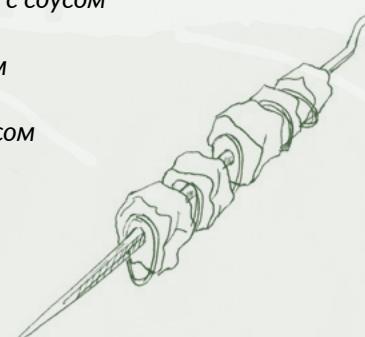
С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб

1 шт./50 г 840 ₷

СИБАС НА ГРИЛЕ

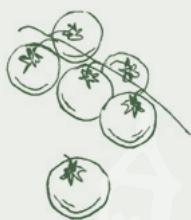
С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб

1 шт./50 г 840 ₷



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ



ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 г 190 ₷

ПЮРЕ

200 г 190 ₷

ФРИ

150 г 190 ₷

«БЭБИ»

200 г 220 ₷

РИС С ОВОЩАМИ

Овощи сезонные

200 г 200 ₷

ОВОЩИ ГРИЛЬ , ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ

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

500 г 520 ₷

СОУСЫ

АДЖИКА

50 г 95 ₷

САЦЕБЕЛИ

50 г 95 ₷

ТКЕМАЛИ

50 г 95 ₷

НАРШАРАБ

50 г 95 ₷

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

50 г 95 ₷

СМЕТАНА

50 г 95 ₷

ХРЕН

50 г 95 ₷

КЕТЧУП

50 г 95 ₷

МАЙОНЕЗ

50 г 95 ₷

СОЕВЫЙ СОУС

50 г 95 ₷

СЫРНЫЙ СОУС

50 г 95 ₷

БАЖЕ (ОРЕХОВЫЙ)

50 г 165 ₷



К ПИВУ

ГРЕНКИ из шоти с сулугуни, чесноком и сырным соусом

150 г 200 ₷

ГРЕНКИ из ржаного хлеба с сыром и чесноком

150 г 180 ₷

МЯСНЫЕ ЧИПСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

40 г 270 ₷

КОЛБАСКИ ОХОТНИЧЬИ ЖАРЕНЫЕ Подаются с кетчупом

200 г 420 ₷

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ в ассортименте

40 г 120 ₷

ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША

50 г 65 ₷

ФИСТАШКИ

70 г 240 ₷

АРАХИС ЖАРЕНЫЙ

100 г 130 ₷

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ соленые с чесноком и сыром сулугуни

300 г 340 ₷

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ с копченым сулугуни

300 г 390 ₷

СУЛУГУНИ ЖАРЕНЫЙ Подается с соусом

200/50 г 380 ₷

ДЕСЕРТЫ

МАЦОНИ с медом и грецкими орехами	200 г	200 ₷
ТАПЛИАНИ медовый торт	200 г	300 ₷
МОРКОВНЫЙ морковный торт с кремом чиз, корицей, мускатным орехом, грецким орехом и соленой карамелью	170 г	300 ₷
ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ с заварным кремом	200 г	230 ₷
ПОНЧИКИ-БУБЛИКИ с шоколадным топингом	150 г	170 ₷
НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Приготовлен из воздушного слоеного теста и заварного крема</i>	150 г	300 ₷
ПЕЛАМУШИ Грузинский густой пудинг из виноградного сока	100 г	190 ₷
ЧУРЧХЕЛА ДОМАШНЯЯ	100 г	270 ₷
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ на выбор	0,25 л	290 ₷
ГОЗИНАКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ <i>Шарики из чернослива, кураги, изюма с грецким орехом. Подаются с шариком мороженого</i>	150/50 г	260 ₷
ТИРАМИСУ Десерт со сливочным сыром, кофе и ликером	150 г	300 ₷
ГАТА Слоеное печенье с грецким орехом и шариком мороженого	150/50 г	220 ₷
ЧИЗКЕЙК ЯГОДНЫЙ	170 г	320 ₷
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ с грецким орехом и изюмом	200/50 г	240 ₷
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ в ассортименте	150/50 г	280 ₷
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ФРУКТАМИ	150/50 г	280 ₷
МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное	150 г	300 ₷
ШАРИК МОРОЖЕНОГО ваниль / клубника / фисташка / шоколад	50 г	100 ₷
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С СИРОПОМ	250 г	200 ₷
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА Сезонные фрукты	1500 г	1200 ₷



НАПИТКИ

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ в ассортименте	0,5 л	260 ₷
ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ малина с мяты / цитрус / манго / тархун / имбирный / фруктовый / ягодный	0,35 л	290 ₷
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ	0,25 л	90 ₷
МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ	0,25 л	90 ₷
СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ» в ассортименте	0,25 л	100 ₷
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей	0,25 л	300 ₷
ТАН из мацони с зеленью	0,35 л	200 ₷
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ	0,5 л	280 ₷
КОКА-КОЛА	0,5 л	200 ₷
ФАНТА	0,5 л	200 ₷
СПРАЙТ	0,5 л	200 ₷
БОН АКВА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА	0,5 л	190 ₷
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ	0,5 л	200 ₷
ЭНЕРГЕТИК	0,25 л	230 ₷

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	170 ₽
200 мл	240 ₽
	70 ₽

ЧАЙ

ЧАЙ ДОМАШНИЙ облепиховый
ЧАЙ ДОМАШНИЙ имбирный
ЧАЙ ДОМАШНИЙ малиновый
ГРУЗИНСКИЙ

0,5 л	320 ₽	1 л	590 ₽
0,5 л	320 ₽	1 л	590 ₽
0,5 л	320 ₽	1 л	590 ₽
0,5 л	250 ₽	1 л	450 ₽

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	250 ₽	1 л	450 ₽
-------	--------------	-----	--------------

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 И МЕЛИССОЙ Краснодарский черный чай с шиповником и мелиссоидой.

ЗЕЛЕНЫЙ	0,5 л	250 ₽	1 л	450 ₽
----------------	-------	--------------	-----	--------------

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	250 ₽	1 л	450 ₽
------------------	-------	--------------	-----	--------------

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

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

ФРУКТОВЫЙ С ВИШНЕЙ Фруктово-ягодная смесь на основе каркадэ

с ягодами вишни и черноплодной рябины, изюмом и шиповником.

ТРАВЯНОЙ	0,5 л	250 ₽	1 л	450 ₽
-----------------	-------	--------------	-----	--------------

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.

ТАЕЖНЫЙ СБОР Черный индийский чай с добавлением ягод брусники, черноплодной рябины, цельных ягод ежевики, лепестков календулы, василька и брусничного листа.



МЫ ВСЕГДА РАДЫ ВИДЕТЬ ВАС В НАШЕМ КАФЕ!



La Georgia