



La Georgia

МЕНЮ



ЗАВТРАКИ до 12.00

ОМЛЕТ
 ГЛАЗУНЯ
 БЛИНЧИКИ
 Добавки:
 БЕКОН
 СЫР СУЛУГУНИ
 СЫР/ГРИБЫ
 ТОМАТЫ
 ВАРЕНЬЕ
 МЕД
 СМЕТАНА
 СГУЩЕНКА



из 2-х яиц	150 ₺
из 2-х яиц	180 ₺
2 шт.	160 ₺
50 г	100 ₺
50 г	100 ₺
50 г	100 ₺
50 г	100 ₺
50 г	120 ₺
50 г	100 ₺
50 г	80 ₺
50 г	80 ₺

ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ С сыром сулугуни внутри	450 г	530 ₺	300 г	380 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С сыром сулугуни внутри и сверху	450 г	530 ₺	300 г	380 ₺
ХАЧАПУРИ С сыром сулугуни и зеленью (кинза, петрушка, зеленый лук)	450 г	530 ₺	300 г	380 ₺
ХАЧАПУРИ Со свекольной ботвой	450 г	530 ₺	300 г	380 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни и яйцом			300 г	420 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С курицей и грибами			300 г	460 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА» С сыром сулугуни, кинзой и петрушкой			300 г	420 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ С рубленным яйцом и сыром сулугуни внутри			300 г	420 ₺
ЛОБИАНИ С ФАСОЛЬЮ			300 г	420 ₺
КУБДАРИ СВИНИНА/ГОВЯДИНА Лепешка с рубленным мясом свинины и говядины	350 г	490 ₺		
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ Лепешка с рубленным мясом баранины	350 г	550 ₺		
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С курицей, грибами, сулугуни и тархуном			550 г	590 ₺
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ С сулугуни, томатами и тархуном			550 г	560 ₺
ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ Из слоеного теста с сыром сулугуни			450 г	520 ₺
ПИДЕ с бараниной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем			300 г	450 ₺
со свиной-говядиной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем			300 г	420 ₺
ШОТИ Традиционный хлеб Грузии			130 г	110 ₺
ХЛЕБ РЖАНОЙ			80 г	90 ₺



ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК по желанию обжариваем

КАЛАКУРИ с говядиной и свининой			1 шт.	95 ₺
С БАРАНИНОЙ			1 шт.	100 ₺
С СЫРОМ			1 шт.	95 ₺
С СЫРОМ И ГРИБАМИ			1 шт.	95 ₺
СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ			1 шт.	95 ₺
ТОМ-ЯМ			1 шт.	200 ₺
МАМА-ХИНКАЛИ Презентационное блюдо-ассорти из пяти видов хинкалей:				
калакури, с бараниной, с сыром, с сыром и грибами, со шпинатом			5 шт.	650 ₺



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

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



150 г **520 ₺**

САЦИВИ

Нежнейшая курица под традиционным грузинским соусом

200 г **530 ₺**

АДЖАПСАНДАЛИ

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

250 г **490 ₺**

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Подается с вареньем или мёдом на выбор

300 г **730 ₺**

СЫР ЧАНАХ

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

150/50 г **440 ₺**

СОЛЕНИЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

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

350 г **550 ₺**

ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соление. Заправляется растительным маслом и луком

100 г **480 ₺**

ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛеноЙ ФАСОЛИ

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

150 г **460 ₺**

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

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



150 г **460 ₺**

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

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

150 г **460 ₺**

ПХАЛИ АССОРТИ

На выбор три вида: фасоль, свекла, шпинат

150 г **460 ₺**

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫМ

280 г **480 ₺**

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие томаты, огурцы, редис, сладкий перец и зелень

300 г **540 ₺**

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Подается с двумя соусами на выбор

Рулет куриный, буженина, язык говяжий, грудинка свиная



300/50/50 г **900 ₺**

БАСТУРМА/СУДЖУК

100 г **480 ₺**

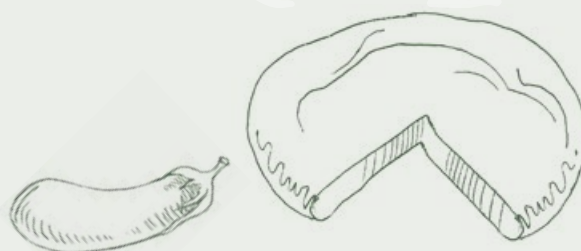
РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Семга с/сл, масляная рыба, лимон

100/100/50 г **900 ₺**

ЗЕЛЕНЬ БУКЕТ

Зелень в ассортименте



100 г **350 ₺**

САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ <i>Огурцы, томаты, острый стручковый перец, красный лук с петрушкой, кинзой и базиликом</i>	250 г	480 ₺
МИМИНО <i>Телятина, фасоль, красный лук, болгарский перец, оливковое масло, кинза, орех, сок лимона</i>	250 г	690 ₺
ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ <i>Куриное филе, перец, айсберг, томаты, огурцы, сулугуни, специи, чипсы из лаваша, соус</i>	250 г	490 ₺
ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЕМГОЙ С/СЛ <i>Семга с/сл, айсберг, томаты, копченый сулугуни, сухарики, соус</i>	250 г	720 ₺
САЛАТ ИМЕРЕТИ <i>Томаты, имеретинский сыр, хрустящие баклажаны во фритюре, айсберг, яблочно-соевый соус с добавлением белого сухого вина, кинза, лук красный</i>	280 г	540 ₺
ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ <i>Говядина, огурец маринованный и свежий горошек, картофель, редис, майонезный соус</i>	250 г	590 ₺
ЛА ДЖОРДЖИЯ Романо, айсберг, сладкий перец, <i>кабачки и баклажаны во фритюре, томаты, лук красный, гранат, ореховый соус</i>	250 г	560 ₺
ВЫСОКОГОРНЫЙ Томаты, огурец, перец сладкий, сулугуни, айсберг, оливки, <i>маслины, лук, масло оливковое, ореховый соус, специи</i>	250 г	560 ₺
ТБИЛИССИМО <i>Филе куриное, сулугуни, дыня, виноград, чеснок, орех грецкий, масло оливковое</i>	250 г	570 ₺
АРАГВИ Семга с/сл, картофель отварной, яйцо, зеленый лук, майонез, лимон	250 г	680 ₺
РУСТАВЕЛИ <i>Обжаренные креветки, хрустящая тыква, айсберг, сыр сулугуни, кинза, соус сладкий чили</i>	270 г	740 ₺



СУПЫ

ХАРЧО Традиционный острый грузинский говяжий суп с рисом, зеленью и томатом	350 г	490 ₺
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ОРЕХАМИ	350 г	540 ₺
ЧИХИРТМА <i>Густой грузинский суп из курицы со взбитым яйцом, уксусом, луком, чесноком и зеленью</i>	350 г	400 ₺
МЖАУНА Грузинский суп из щавеля и говядины со взбитым яйцом и картофелем	350 г	440 ₺
ХАШЛАМА ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА Каре ягненка с жирком, тушёное с помидорами, <i>болгарским перцем, луком и зеленью в собственном соку</i>	450 г	590 ₺
БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ Подается со сметаной	350 г	460 ₺
СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Говядина, куриная грудка, маслины, оливки, соленые огурцы, лук</i>	350 г	510 ₺
БОЗБАШ ПО-ТИФЛИССКИ <i>Филе говядины, томаты, нут, шафран, кинза, картофель, специи, лук, красный перец острый</i>	450 г	580 ₺
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С потрошками или курицей на выбор	350 г	380 ₺
СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ Подается с гренками	350 г	440 ₺



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦИЦИЛА ТАПАКА (ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЁНОК)		900 ₺
<i>Классическое блюдо грузинской кухни. Представляет собой цыпленка, зажаренного под гнетом с пряностями. Подается с соусом и чесночной водой</i>		
ЧАНАХИ	350 г	850 ₺
<i>Баранина с жирком, тушеная в глиняном горшочке, с баклажанами, картофелем, сладким перцем, томатом и зеленью</i>		
ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ	300 г	600 ₺
<i>Свинина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями</i>		
ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	300 г	840 ₺
<i>Телятина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями</i>		
ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ	300 г	550 ₺
<i>Курица, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями</i>		
ЧАШУШУЛИ	300 г	990 ₺
<i>Телятина, тушеная с помидорами, сладким перцем, луком, чесноком и стручковым перцем. Подается с зеленью</i>		
ЧАКОНДРИЛИ	300 г	990 ₺
<i>Телятина, тушеная в наршарабе с луком, кондари, аджикой и паприкой Подается с зеленью и зернами граната</i>		
ШКМЕРУЛИ	300 г	650 ₺
<i>Половина цыпленка, запеченная по шкмерскому рецепту, в специях и чесночном соусе</i>		
МЯСО ПО-БАТУМСКИ	300 г	600 ₺
<i>Свинина, грибы, перец болгарский, томаты и лук, запеченные под сыром сулугуни</i>		
ДОЛМА	250/50 г	600 ₺
<i>Шесть рулетиков из виноградных листьев с фаршем из говядины, свинины и риса. Подается с мацони и чесноком</i>		
ЧАХОХБИЛИ	300 г	600 ₺
<i>Кусочки нежного куриного бедра, тушеные с томатами и специями</i>		
ОСТРЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ	300 г	790 ₺
<i>Говядина, тушеная с луком, острым перцем, петрушкой, томатной пастой и специями</i>		
ОСТРЫЙ ИЗ КРЕВЕТОК	350 г	1180 ₺
<i>Креветки, тушеные с острым и болгарским перцем, томатами, оливками, маслинами, чесноком, имбирем, томатной пастой и зеленью</i>		
ЧАКАПУЛИ	300 г	870 ₺
<i>Баранина с жирком, тушеная в белом вине с ткемали и зеленью</i>		
ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ	300 г	450 ₺
<i>Красная фасоль, лук, чеснок, кинза, зелень, специи. Подается с капустой по-гурийски</i>		
ТЕЛЯТИНА ПО-МЕСХЕТИНСКИ	300 г	990 ₺
<i>Телятина, грибы, лук, сливки, специи</i>		
СУЛУГУНИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ	280 г	540 ₺
ШАМПИньОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ СУЛУГУНИ	150 г	540 ₺
КАУРМА (ИЗ ГОВЯДИНЫ)	350 г	700 ₺
<i>Сердце, печень, легкие, тушеные в вине со специями. Подается с зеленью и зернами граната</i>		
КУЧМАЧИ (КУРИНЫЙ)	300 г	540 ₺
<i>Печень, сердце, желудочки, жаренные с луком и специями. Подается с зеленью и зернами граната</i>		
ФИЛЕ СУДАКА ЖАРЕННОЕ	170/100/30 г	900 ₺
<i>Подается с лимонным соусом и рисом с овощами</i>		

САДЖИ И СТЕЙКИ

САДЖ С БАРАНИНОЙ

600/400 г **2700 ₾**

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

САДЖ С ТЕЛЯТИНОЙ

600/400 г **2700 ₾**

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

САДЖ С КУРИЦЕЙ

600/400 г **2000 ₾**

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

САДЖ ОТ ШЕФА ПО-ГРУЗИНСКИ

600/400 г **2500 ₾**

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 **900 ₾**

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

СТЕЙК РИБАЙ МИРАТОРГ

200/50 г **2200 ₾**

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

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Подается с соусом Наршараб

200/50 г **1400 ₾**



ШАШЛЫКИ, ЛЮЛЯ, РЫБА НА ГРИЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ Подается с соусом

200/50 г **870 ₾**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТ ШЕФА

250/50 г **720 ₾**

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

ГРУДИНКА СВИНАЯ С ЖИРКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

300/150/50 г **750 ₾**

Подается с гарниром – картофелем бэби, томатом и соусом

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ со свежими овощами. Подается с соусом

200/100/50 г **690 ₾**

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА Подается с соусом

200/50 г **570 ₾**

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАШКА Подаются в лаваше с соусом

200/50 г **820 ₾**

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ/СВИНИНЫ Подаются в лаваше с соусом

200/50 г **760 ₾**

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

400/50 г **690 ₾**

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

ДОРАДА НА ГРИЛЕ

1 шт./50 г **1100 ₾**

С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб

СИБАС НА ГРИЛЕ

1 шт./50 г **1100 ₾**

С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ



ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 г **210 ₺**

ПЮРЕ

200 г **210 ₺**

ФРИ

150 г **210 ₺**

«БЭБИ»

200 г **250 ₺**

РИС С ОВОЩАМИ *Овощи сезонные*

200 г **220 ₺**

ОВОЩИ ГРИЛЬ , ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ

500 г **580 ₺**

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

СОУСЫ

АДЖИКА

50 г **105 ₺**

САЦЕБЕЛИ

50 г **105 ₺**

ТКЕМАЛИ

50 г **105 ₺**

НАРШАРАБ

50 г **105 ₺**

МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ

50 г **105 ₺**

СМЕТАНА

50 г **105 ₺**

ХРЕН

50 г **105 ₺**

КЕТЧУП

50 г **105 ₺**

МАЙОНЕЗ

50 г **105 ₺**

СОЕВЫЙ СОУС

50 г **105 ₺**

СЫРНЫЙ СОУС

50 г **105 ₺**

БАРБЕКЮ

50 г **105 ₺**

БАЖЕ (ОРЕХОВЫЙ)

50 г **180 ₺**



К ПИВУ

ГРЕНКИ *из шоти с сулугуни, чесноком и сырным соусом*

150 г **250 ₺**

ГРЕНКИ *из ржаного хлеба с сыром и чесноком*

150 г **200 ₺**

МЯСНЫЕ ЧИПСЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ

40 г **270 ₺**

ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША

50 г **75 ₺**

ФИСТАШКИ

70 г **260 ₺**

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ *соленые с чесноком и сыром сулугуни*

300 г **380 ₺**

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ *с копченым сулугуни*

300 г **430 ₺**

ДЕСЕРТЫ

МАЦОНИ <i>с медом и грецкими орехами</i>	200 г	220 ₺
ТАПЛИАНИ <i>медовый торт</i>	200 г	350 ₺
МОРКОВНЫЙ <i>морковный торт с кремом чиз, корицей, мускатным орехом, грецким орехом и соленой карамелью</i>	170 г	350 ₺
ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ <i>с заварным кремом</i>	200 г	250 ₺
ПОНЧИКИ-БУБЛИКИ <i>с шоколадным топингом</i>	150 г	200 ₺
НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ <i>Приготовлен из воздушного слоеного теста и заварного крема</i>	150 г	350 ₺
ПЕЛАМУШИ <i>Грузинский густой пудинг из виноградного сока</i>	100 г	220 ₺
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ <i>на выбор</i>	0,25 л	320 ₺
ГОЗИНАКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ <i>Шарики из чернослива, кураги, изюма с грецким орехом. Подаются с шариком мороженого</i>	150/50 г	290 ₺
ТИРАМИСУ <i>Десерт со сливочным сыром, кофе и ликером</i>	150 г	350 ₺
ГАТА <i>Слоеное печенье с грецким орехом и шариком мороженого</i>	150/50 г	290 ₺
ЧИЗКЕЙК ЯГОДНЫЙ	170 г	380 ₺
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ <i>с грецким орехом и изюмом</i>	200/50 г	280 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ <i>в ассортименте</i>	150/50 г	320 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ФРУКТАМИ	150/50 г	320 ₺
МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР <i>ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное</i>	150 г	350 ₺
ШАРИК МОРОЖЕНОГО <i>ваниль / клубника / фисташка / шоколад</i>	50 г	110 ₺
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С СИРОПОМ	250 г	220 ₺
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА <i>Сезонные фрукты</i>	1500 г	1350 ₺



НАПИТКИ

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ <i>в ассортименте</i>		0,5 л	290 ₺
ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ <i>малина с мятой / цитрус / манго / тархун / ягодный / гранат-миндаль</i>	0,35 л	320 ₺	1 л 820 ₺
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ	0,25 л	100 ₺	1 л 380 ₺
МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ	0,25 л	100 ₺	1 л 380 ₺
СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ» <i>в ассортименте</i>	0,25 л	110 ₺	1 л 360 ₺
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК <i>яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей</i>	0,25 л	350 ₺	
ТАН <i>из мацони с зеленью</i>		0,35 л	250 ₺
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ		0,5 л	310 ₺
КОКА-КОЛА		0,5 л	220 ₺
ФАНТА		0,5 л	220 ₺
СПРАЙТ		0,5 л	220 ₺
БОН АКВА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА		0,5 л	210 ₺
ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ		0,5 л	220 ₺

КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	120 ₺
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	90 мл	170 ₺
АМЕРИКАНО	150 мл	130 ₺
КАПУЧИНО	250 мл	185 ₺
КАПУЧИНО-ДОППИО	500 мл	320 ₺
ЦИКОРИЙ	150 мл	130 ₺
КАПУЧИНО ИЗ ЦИКОРИЯ	250 мл	190 ₺
РАФ с сиропом на выбор	250 мл	230 ₺
ГЛЯСЕ с шариком ванильного мороженого	250 мл	240 ₺
ЛАТТЕ с сиропом на выбор	250 мл	190 ₺
АЙС КОФЕ с сиропом и взбитыми сливками	250 мл	240 ₺
КАКАО НЕСКВИК с маршмеллоу	250 мл	190 ₺
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	200 мл	260 ₺
АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО		80 ₺
БЕЗЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО		80 ₺



ЧАЙ

ЧАЙ ДОМАШНИЙ <i>облепиховый</i>	0,5 л	380 ₺	1 л	700 ₺
ЧАЙ ДОМАШНИЙ <i>имбирный</i>	0,5 л	380 ₺	1 л	700 ₺
ЧАЙ ДОМАШНИЙ <i>малиновый</i>	0,5 л	380 ₺	1 л	700 ₺
ГРУЗИНСКИЙ	0,5 л	300 ₺	1 л	540 ₺

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 300 ₺ 1 л 540 ₺

АССАМ Черный индийский чай, собранный на плантациях провинции Ассам.

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

АССАМ с чабрецом

ПУЭР (3 ГОДА) Китайский пуэр трехлетней выдержки с глубоким вкусом и ароматом вишневой косточки.

ЭРЛ ГРЕЙ Черный цейлонский чай с добавлением масла бергамота.

ЗЕЛЕНЫЙ

0,5 л 300 ₺ 1 л 540 ₺

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 300 ₺ 1 л 540 ₺

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 300 ₺ 1 л 540 ₺

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.

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