



La Georgia

МЕЛЮ



ЗАВТРАКИ до 12.00

ОМЛЕТ
ГЛАЗУНЯ
БЛИНЧИКИ

Добавки:

БЕКОН
СЫР СУЛУГУНИ
СЫР/ГРИБЫ
ТОМАТЫ
ВАРЕНЬЕ
МЕД
СМЕТАНА
СГУЩЕНКА
СЕМГА с/сл



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 ₴**
50 г **350 ₴**



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	500 ₴
со свиной-говядиной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем			300 г	450 ₴
ШОТИ Традиционный хлеб Грузии			130 г	110 ₴
ХЛЕБ РЖАНОЙ			80 г	90 ₴



ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК по желанию обжариваем

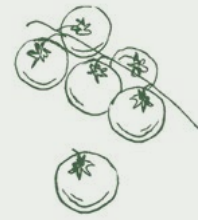
КАЛАКУРИ с говядиной и свиной	100 г	95 ₴
С БАРАНИНОЙ	100 г	100 ₴
С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ И СУЛУГУНИ	100 г	150 ₴
С СЫРОМ И ГРИБАМИ	100 г	95 ₴
СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	100 г	95 ₴
С СЫРОМ	100 г	95 ₴
ТОМ-ЯМ	100 г	200 ₴
МАМА-ХИНКАЛИ Презентационное блюдо-ассорти из пяти видов хинкалей:		
калакури, с бараниной, с сыром, с сыром и грибами, со шпинатом	750 г	650 ₴



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТИКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

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



180 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 острый

300 г 550 ₺

ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соление. Заправляется растительным маслом и луком

100 г 340 ₺

ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ 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 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 920 ₺

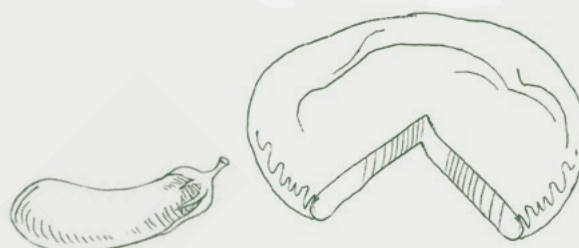
БАСТУРМА/СУДЖУК

100 г 480 ₺

ЗЕЛЕНый БУКЕТ

Зелень в ассортименте

100 г 350 ₺



САЛАТЫ

САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

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

250 г **480 ₺**

МИМИНО

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

250 г **690 ₺**

ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ

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

250 г **490 ₺**

ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЕМГОЙ С/СЛ

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

250 г **720 ₺**



САЛАТ ИМЕРЕТИ

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

280 г **540 ₺**

САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С СУЛУГУНИ

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

250 г **500 ₺**

ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ

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

250 г **590 ₺**

ЛА ДЖОРДЖИЯ

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

250 г **560 ₺**

ВЫСОКОГОРНЫЙ

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

250 г **560 ₺**

ТБИЛИССИМО

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

250 г **570 ₺**

АРАГВИ

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

250 г **680 ₺**

РУСТАВЕЛИ

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

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

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

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, болгарским перцем, луком и зеленью в собственном соку

450 г **640 ₺**

БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ

Подаётся со сметаной

350 г **460 ₺**

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ

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

350 г **510 ₺**



БОЗБАШ ПО-ТИФЛИССКИ

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

450 г **580 ₺**

КУРИНЫЙ БУЛЬОН

С потрошками или курицей на выбор

350 г **380 ₺**

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

Подаётся с гренками

350 г **440 ₺**



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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

САДЖИ И СТЕЙКИ

САДЖ С БАРАНИНОЙ

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

600/400 г **2700 ₺**

САДЖ С ТЕЛЯТИНОЙ

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

600/400 г **2700 ₺**

САДЖ С КУРИЦЕЙ

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

600/400 г **2000 ₺**

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 **2500 ₺**

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ПО-ТБИЛИССКИ

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

350/150/50 г **900 ₺**

СТЕЙК РИБАЙ МИРАТОРГ

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

200/50 г **2200 ₺**

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 **890 ₺**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТ ШЕФА

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

250/50 г **720 ₺**

ГРУДИНКА СВИНАЯ С ЖИРКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Подаётся с гарниром – картофелем бэби, томатом и соусом

300/150/50 г **750 ₺**

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ с обжаренными овощами и соусом барбекю

300/80/50 г **840 ₺**

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

400 г **690 ₺**

ДОРАДА НА ГРИЛЕ С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб

1 шт./50 г **1100 ₺**

СИБАС НА ГРИЛЕ С грузинскими специями. Подается с соусом Наршараб

1 шт./50 г **1100 ₺**



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ



ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

150 г **220 ₺**

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

400 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*

150/50 г **250 ₺**

ГРЕНКИ *из ржаного хлеба с сыром и чесноком*

150 г **200 ₺**

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 с медом и грецкими орехами	250 г	220 ₺
ТАПЛИАНИ медовый торт	200 г	350 ₺
МОРКОВНЫЙ морковный торт с кремом чиз, корицей, мускатным орехом, грецким орехом и соленой карамелью	170 г	350 ₺
ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ с заварным кремом	200 г	250 ₺
ПОНЧИКИ-БУБЛИКИ с шоколадным топингом	150 г	200 ₺
НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ Приготовлен из воздушного слоеного теста и заварного крема	240 г	350 ₺
ПЕЛАМУШИ Грузинский густой пудинг из виноградного сока	200 г	220 ₺
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ на выбор	0,25 л	320 ₺
ГОЗИНАКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ Шарики из чернослива, кураги, изюма с грецким орехом. Подаются с шариком мороженого	150/50 г	290 ₺
ТИРАМИСУ Десерт со сливочным сыром, кофе и ликером	150 г	350 ₺
ГАТА Слоеное печенье с грецким орехом и шариком мороженого	150/50 г	290 ₺
ЧИЗКЕЙК ЯГОДНЫЙ	170 г	380 ₺
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ с грецким орехом, изюмом и шариком мороженого	150/50 г	360 ₺
ТЫКВА ЗАПЕЧЕННАЯ С МЕДОМ, ГРУШЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ	320 г	350 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ в ассортименте	150/50 г	320 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ФРУКТАМИ	150/50 г	320 ₺
МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное	150 г	350 ₺
ШАРИК МОРОЖЕНОГО ваниль / клубника / фисташка / шоколад	50 г	110 ₺
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С СИРОПОМ	250 г	220 ₺
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА Сезонные фрукты	1500 г	1350 ₺



НАПИТКИ

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ в ассортименте	0,5 л	290 ₺
ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ малина с мятой / цитрус / манго / тархун / ягодный / гранат-миндаль	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» в ассортименте	0,25 л 110 ₺ 1 л 360 ₺	
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей	0,25 л	350 ₺
ТАН из мацони с зеленью	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 ₺

КОФЕ

ЭСПРЕССО
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО
АМЕРИКАНО
КАПУЧИНО
КАПУЧИНО-ДОППИО
ФЛЭТ УАЙТ
КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ
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 маршмелоу
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО
БЕЗЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО



40 мл	120 ₺
90 мл	170 ₺
150 мл	130 ₺
250 мл	185 ₺
500 мл	320 ₺
250 мл	230 ₺
40 мл	140 ₺
150 мл	130 ₺
250 мл	190 ₺
250 мл	230 ₺
250 мл	240 ₺
250 мл	190 ₺
200 мл	260 ₺
	80 ₺
	80 ₺

ЧАЙ

ЧАЙ ДОМАШНИЙ облепиховый / имбирный / малиновый
ГРУЗИНСКИЙ

0,5 л	380 ₺	1 л	700 ₺
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