



La Georgia

МЕНЮ

Ла Джоржия



ЗАВТРАКИ до 12.00

ОМЛЕТ	из 2-х яиц, молока, майонеза, масла топленого, соли	150 г	150 ₺
ГЛАЗУНЬЯ	из 2-х яиц, жаренных на топленом масле, украшенная петрушкой	110 г	180 ₺
БЛИНЧИКИ	2 шт. Из муки, яиц, молока, соли, сахара, топленого масла	130 г	160 ₺
Добавки:			
БЕКОН		50 г	100 ₺
СЫР СУЛУГУНИ		50 г	100 ₺
СЫР СУЛУГУНИ/ГРИБЫ		50 г	100 ₺
ТОМАТЫ		50 г	100 ₺
ВАРЕНЬЕ		50 г	120 ₺
МЕД		50 г	100 ₺
СМЕТАНА		50 г	80 ₺
СГУЩЕНКА		50 г	80 ₺
СЕМГА	с/сл	50 г	350 ₺



ВЫПЕЧКА

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	С сыром сулугуни внутри	450 г	580 ₺	300 г	420 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ	С сыром сулугуни внутри и сверху	450 г	580 ₺	300 г	420 ₺
ХАЧАПУРИ	С сыром сулугуни и зеленью (кинза, петрушка, зеленый лук)	450 г	580 ₺	300 г	420 ₺
ХАЧАПУРИ	Со свекольной ботвой	450 г	580 ₺	300 г	420 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	С чесноком и копченым сулугуни внутри			300 г	480 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ	С копченым сулугуни внутри			300 г	480 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА»	С сыром сулугуни и яйцом			300 г	480 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА»	С курицей и грибами			300 г	500 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ «ЛОДОЧКА»	С сыром сулугуни, кинзой и петрушкой			300 г	480 ₺
ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ	С рубленным яйцом и сыром сулугуни внутри			300 г	480 ₺
ХАЧАПУРИ ЛОБИАНИ «ЛОДОЧКА»	С фасолью. Подается с капустой по-гурийски			300 г	480 ₺
КУБДАРИ СВИНИНА/ГОВЯДИНА	Лепешка с рубленным мясом свинины и говядины			350 г	530 ₺
КУБДАРИ С БАРАНИНОЙ	Лепешка с рубленным мясом баранины			350 г	570 ₺
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ	С курицей, грибами, сулугуни и тархуном			550 г	620 ₺
ХАЧАПУРИ ЛАЗУРИ	С сулугуни, томатами и тархуном			550 г	580 ₺
ХАЧАПУРИ ПЕНОВАНИ	Из слоеного теста с сыром сулугуни			450 г	550 ₺
ПИДЕ	Подается с зеленью кинзы, петрушки и лимоном				
	с бараниной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем			300 г	550 ₺
	со свиной-говядиной, луком, томатом, грибами, болгарским перцем			300 г	490 ₺
ШОТИ	Традиционный хлеб Грузии			130 г	110 ₺
ХЛЕБ РЖАНОЙ				80 г	90 ₺



ХИНКАЛИ ЗАКАЗ ОТ 3-Х ШТУК ОДНОГО ВИДА по желанию обжариваем

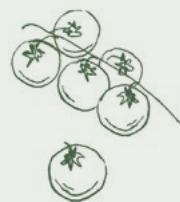
КАЛАКУРИ	Мясо свинины и говядины, кинза, лук, перец острый стручковый и черный	100 г	110 ₺
С ГОВЯДИНОЙ	Мясо говядины, кинза, лук, перец острый стручковый и черный	100 г	120 ₺
С БАРАНИНОЙ	Мясо баранины, кинза, лук, перец острый стручковый и черный	100 г	120 ₺
С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ И СУЛУГУНИ	Сыр сулугуни, грудка куриная в/к, сливки	100 г	150 ₺
С СЫРОМ И ГРИБАМИ	Сыр сулугуни, шампиньоны, тархун, масло сливочное	100 г	110 ₺
СО ШПИНАТОМ И СЫРОМ	Сыр сулугуни, шпинат отварной, сливки	100 г	110 ₺
С СЫРОМ СУЛУГУНИ		100 г	100 ₺
ТОМ-ЯМ	Креветки, соус том-ям, кинза	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	750 ₺



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Рулеты из обжаренного баклажана, начиненные протертым грецким орехом, кинзой, специями, украшенные зернами граната и петрушкой



180 г **520 ₺**

САЦИВИ

Обжаренное куриное бедро под традиционным грузинским соусом баже из орехов, кинзы, чеснока и специй

200 г **530 ₺**

АДЖАПСАНДАЛИ

Восхитительное овощное блюдо из баклажанов, томатов, перца, лука, чеснока, кинзы, специй и базилика

250 г **490 ₺**

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ

Подается с вареньем или мёдом на выбор. Сыр сулугуни, сулугуни копченый, чечил, чечил копченый, чанах, мята, грецкий орех

300 г **730 ₺**

СЫР ЧАНАХ

Подается с кинзой, базиликом, тархуном, зеленым луком

150/50 г **440 ₺**

СОЛЕНИЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

Соления: черемша, чеснок, капуста по-гурийски, помидор, огурец, перец острый

300 г **550 ₺**

ДЖОНДЖОЛИ

Традиционное грузинское соление. Заправляется растительным маслом и красным луком

100 г **340 ₺**

ПХАЛИ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ ФАСОЛИ

Биточки из стручковой зеленой фасоли, кинзы, грецких орехов с добавлением специй, украшенные зёрнами граната и гренками шоти

150 г **460 ₺**

ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ

Биточки из свеклы отварной, кинзы, грецкого ореха с добавлением специй, украшенные зёрнами граната и гренками шоти

150 г **460 ₺**



ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

Биточки из шпината отварного, кинзы, грецкого ореха с добавлением специй, украшенные зёрнами граната и гренками шоти

150 г **460 ₺**

ПХАЛИ АССОРТИ

Пхали из фасоли, свеклы, шпината. Украшены зернами граната и гренками шоти

150 г **460 ₺**

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ С КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧеныМ

Картофель бэби обжаренный, филе сельди.

Подается с красным маринованным и зеленым луком

280 г **480 ₺**

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

Свежие томаты, огурцы, редис, сладкий перец и укроп, кинза, петрушка

300 г **540 ₺**

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Рулет куриный, буженина, язык говяжий, грудинка свиная, зеленый лук.

Подается с соусом на выбор: аджика или сацебели

300/50 г **920 ₺**

БАСТУРМА/СУДЖУК

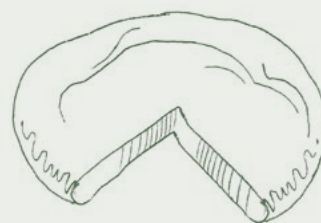


100 г **480 ₺**

ЗЕЛЕНЫЙ БУКЕТ

Зелень в ассортименте: кинза, петрушка, укроп, базилик, зеленый лук

100 г **350 ₺**



САЛАТЫ



САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ Огурцы, томаты, острый стручковый перец, красный лук с петрушкой, кинзой и базиликом, масло растительное, орех	250 г	480 ₾
МИМИНО Телятина, красная фасоль, красный лук, болгарский перец, оливковое масло, кинза, орех, сок лимона	250 г	690 ₾
ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КУРИЦЕЙ Куриное филе обжаренное, перец, айсберг, томаты, огурцы, сулугуни, специи, чипсы из лаваша, соус цезарь с чесноком	250 г	490 ₾
ЦЕЗАРЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЕМГОЙ С/СЛ Семга с/сл, айсберг, томаты, копченый сулугуни, сухарики, соус цезарь с чесноком	250 г	720 ₾
САЛАТ ИМЕРЕТИ Томаты, имеретинский сыр, хрустящие баклажаны во фритюре, айсберг, соус терияки с добавлением белого сухого вина, кинза, лук красный	280 г	540 ₾
САЛАТ ИЗ ТОМАТОВ С СУЛУГУНИ Томаты, сыр сулугуни, тархун, базилик, кинза, гранатово-оливковый соус, лук красный	250 г	500 ₾
ОЛИВЬЕ ГРУЗИНСКОЕ С ГОВЯДИНОЙ Говядина, огурец маринованный и свежий, горошек, картофель, редис, майонез, петрушка, гренки из шоти	250 г	590 ₾
ЛА ДЖОРДЖИЯ Романо, айсберг, сладкий перец, кабачки и баклажаны обжаренные 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 ₾
ТБИЛССИМО Филе куриное обжаренное, айсберг, сыр сулугуни, дыня, виноград, чеснок, орех грецкий, масло оливковое	250 г	610 ₾
АРАГВИ Семга с/сл, картофель отварной, яйцо, зеленый лук, майонез, лимон	250 г	680 ₾
РУСТАВЕЛИ Обжаренные креветки, хрустящая обжаренная тыква, айсберг, сыр сулугуни, кинза, чеснок, соус сладкий чили	270 г	740 ₾

СУПЫ

ХАРЧО Традиционный острый грузинский говяжий суп с рисом, томатом, перцем болгарским и острым, сельдереем, луком, чесноком и зеленью кинзы, укропа, петрушки	350 г	490 ₾
ХАРЧО ПО-МЕГРЕЛЬСКИ С ОРЕХАМИ	350 г	540 ₾
ЧИХИРТМА Густой грузинский суп из куриной грудки со взбитым яйцом, мукой, луком и зеленью петрушки, укропа, кинзы	350 г	400 ₾
МЖАУНА Говядина отварная, щавель, картофель, лук, яйцо взбитое	350 г	440 ₾
ХАШЛАМА ИЗ КАРЕ ЯГНЕНКА Каре ягненка с жирком, тушёное с томатами, болгарским перцем, картофелем и специями, посыпается зеленью кинзы, петрушки, укропа	450 г	690 ₾
БОРЩ ПО-ГРУЗИНСКИ Подается со сметаной и смальцем из свиного сала. Говядина отварная, свекла, капуста, картофель, томатная паста, уксус, лук, кинза, петрушка, укроп	350 г	460 ₾
СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ Говядина, куриная грудка, маслины, оливки, соленые огурцы, лук, специи	350 г	510 ₾
БОЗБАШ ПО-ТИФЛИССКИ Филе говядины, томаты, нут, картофель, лук, болгарский перец, красный перец острый, базилик, кинза, укроп, петрушка, специи	450 г	580 ₾
КУРИНЫЙ БУЛЬОН С потрошками или курицей на выбор. Грудка куриная или субпродукты куриные на выбор, масло топленое, лук, морковь, кинза, петрушка, укроп	350 г	380 ₾
СУП-ПЮРЕ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ Подается с гренками из шоти. Шампиньоны, картофель, молоко, сливки, специи	350 г	440 ₾



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЦИЦИЛА ТАПАКА (ЦЕЛЫЙ ЦЫПЛЁНОК) <i>Классическое блюдо грузинской кухни. Представляет собой цыпленка, зажаренного под гнетом с пряностями. Подается на лаваше с перцем чили, соусом и чесночной водой</i>	450 г	950 ₺
ЧАНАХИ <i>Баранина с жирком, тушеная с баклажанами, картофелем, сладким перцем, перцем чили, базиликом и томатом</i>	350 г	890 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ <i>Свиная шея, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями. Подается с красным маринованным луком</i>	300 г	600 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ <i>Телятина, обжаренная с картофелем, луком, сладким перцем и специями. Подается с красным маринованным луком</i>	300 г	840 ₺
ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ <i>Куриное филе, обжаренное с картофелем, луком, сладким перцем и специями. Подается с красным маринованным луком</i>	300 г	550 ₺
ЧАШУШУЛИ <i>Телятина, тушеная с помидорами, сладким перцем, луком, чесноком и перцем чили, украшенная зеленью петрушки</i>	300 г	990 ₺
ЧАКОНДРИЛИ <i>Телятина, тушеная в наршарабе с луком, кондари, аджикой и паприкой. Подается с кинзой, петрушкой и зернами граната</i>	300 г	990 ₺
ШКМЕРУЛИ <i>Половина цыпленка, запеченная по шкмерскому рецепту, в специях и сливочно-чесночном соусе</i>	300 г	670 ₺
МЯСО ПО-БАТУМСКИ <i>Свиная шея, шампиньоны, перец болгарский, томаты, чеснок и лук, запеченные под сыром сулугуни</i>	300 г	600 ₺
ДОЛМА <i>Шесть рулетиков из виноградных листьев с фаршем из говядины, свинины, лука, перца, мяты и риса. Подается с мацони и чесноком</i>	300 г	680 ₺
ЧАХОХБИЛИ <i>Кусочки нежного куриного бедра, тушеные с томатами, чесноком, кинзой, петрушкой, перцем чили и специями</i>	300 г	600 ₺
ОСТРЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>Говядина, тушеная с луком, острым перцем, петрушкой, томатной пастой и специями</i>	300 г	820 ₺
ОСТРЫЙ ИЗ КРЕВЕТОК <i>Креветки, тушеные с острым и болгарским перцем, томатами, оливками, маслинами, чесноком, имбирем, томатной пастой, кинзой и петрушкой</i>	350 г	1180 ₺
ЧАКАПУЛИ <i>Баранина с жирком, тушеная в белом вине с ткемали, петрушкой, кинзой, тархуном и щавелем</i>	300 г	890 ₺
ЛОБИО ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ <i>Красная фасоль, лук, чеснок, кинза, петрушка, грецкий орех, специи. Подается с капустой по-гурийски</i>	300 г	450 ₺
ТЕЛЯТИНА ПО-МЕСХЕТИНСКИ <i>Телятина, шампиньоны, лук, сливки, чеснок, специи, сыр сулугуни</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 кинзы, петрушки и зернами граната</i>	350 г	700 ₺
КУЧМАЧИ (КУРИНЫЙ) <i>Печень, сердце, желудочки, жаренные с луком и специями. Подается с зеленью кинзы, петрушки и зернами граната</i>	300 г	540 ₺
ФИЛЕ СУДАКА ЖАРЕНОЕ <i>Филе судака жареное. Подается с картофельным пюре, лимонным соусом и свежим огурцом</i>	170/100/30 г	900 ₺

САДЖИ И СТЕЙКИ

САДЖ С БАРАНИНОЙ

Баранина, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400 г **2800 ₺**



САДЖ С ТЕЛЯТИНОЙ

Мякоть телятины, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400 г **2900 ₺**

САДЖ С КУРИЦЕЙ

Бедро куриное, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400 г **2200 ₺**

САДЖ ОТ ШЕФА ПО-ГРУЗИНСКИ

Баранина, мякоть телятины, бедро куриное, помидоры, лук, болгарский перец, баклажаны, кабачки, шампиньоны, картофель бэби, лаваш, зерна граната, зелень петрушки, укропа, кинзы. Подается с двумя соусами – аджикой и сацебели

600/400 г **2700 ₺**

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ПО-ТБИЛИССКИ

Гарнир – овощи гриль (картофель бэби и шампиньоны), лук красный маринованный. Подается с соусом

350/150/50 г **900 ₺**

СТЕЙК РИБАЙ МИРАТОРГ

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

200/50 г **2200 ₺**

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ Подается на лаваше с соусом Наршараб и лимоном

200/50 г **1480 ₺**



ШАШЛЫКИ, ЛЮЛЯ, РЫБА НА ГРИЛЕ

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ

Шашлык из задней части барана. Подается на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **940 ₺**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ ОТ ШЕФА

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

250/50 г **720 ₺**

ГРУДИНКА СВИНАЯ С ЖИРКОМ ПО-ГРУЗИНСКИ

Свиная грудинка с жирком, запеченная со специями.

Подается на лаваше с гарниром – картофелем бэби, томатом, красным луком и соусом

300/150/50 г **750 ₺**

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ

Ребра свиные запеченные, подаются на лаваше с обжаренными кабачками, перцем и шампиньонами и соусом барбекю

300/80/50 г **840 ₺**

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Подается на лаваше с помидорами, огурцами, красным маринованным луком и соусом

200/100/50 г **690 ₺**

ШАШЛЫК ИЗ БЕДРА ЦЫПЛЕНКА

Подается на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **570 ₺**

ЛЮЛЯ ИЗ БАРАШКА

Люля из баранины с луком, специями, перцем острым и кинзой.

Подается на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **820 ₺**

ЛЮЛЯ ИЗ ГОВЯДИНЫ/СВИНИНЫ

Люля из свинины, говядины с луком и специями.

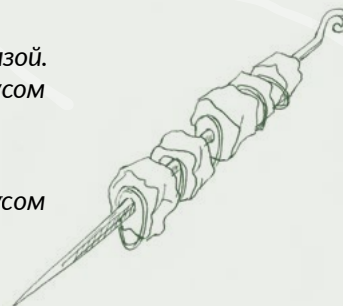
Подается на лаваше с красным маринованным луком и соусом

200/50 г **760 ₺**

ЛЮЛЯ ИЗ КУРИЦЫ

Люля из курицы, запеченные в сливочно-грибном соусе с луком под сыром сулугуни. Подаются в кеци

400 г **690 ₺**



ДОРАДА НА ГРИЛЕ Подается на лаваше с соусом Наршараб и лимоном

1 шт./50 г **1100 ₺**

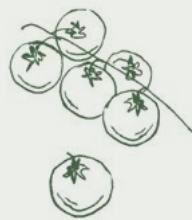
СИБАС НА ГРИЛЕ Подается на лаваше с соусом Наршараб и лимоном

1 шт./50 г **1100 ₺**

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ	ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150 г	220 ₺
	ПЮРЕ	200 г	210 ₺
	ФРИ	150 г	210 ₺
	«БЭБИ»	200 г	250 ₺
ОВОЩИ ГРИЛЬ, ОБЖАРЕННЫЕ В МАСЛЕ		400 г	580 ₺

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



СОУСЫ

АДЖИКА	<i>томаты, перец, чеснок, перец чили, сахар, соль, уксус</i>	50 г	105 ₺
САЦЕБЕЛИ	<i>томаты, перец болгарский, лук, яблоко, чеснок, перец чили, укроп, кинза, петрушка</i>	50 г	105 ₺
СОУС ЦЕЗАРЬ	<i>майонез, соевый соус, чеснок, сливки, перец черный</i>	50 г	105 ₺
МАЦОНИ С ЧЕСНОКОМ	<i>мацони, чеснок, петрушка, укроп, кинза</i>	50 г	105 ₺
БАЖЕ (ОРЕХОВЫЙ)	<i>грецкий орех, чеснок, кинза, специи</i>	50 г	180 ₺
СЫРНЫЙ СОУС	<i>сливки, сыр плавленый, сыр чеддар, сулугуни копченый</i>	50 г	105 ₺
ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС	<i>масло растительное, чеснок, яйцо</i>	50 г	105 ₺
ТКЕМАЛИ		50 г	105 ₺
НАРШАРАБ		50 г	105 ₺
БАРБЕКЮ		50 г	105 ₺
СМЕТАНА		50 г	105 ₺
ХРЕН		50 г	105 ₺
ГОРЧИЦА		50 г	105 ₺
КЕТЧУП		50 г	105 ₺
МАЙОНЕЗ		50 г	105 ₺
СОЕВЫЙ СОУС		50 г	105 ₺



К ПИВУ

ГРЕНКИ ИЗ ШОТИ	<i>со сливочно чесночным соусом, петрушкой, кинзой, укропом</i>	150/50 г	250 ₺
ГРЕНКИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА	<i>с сыром сулугуни, чесноком, петрушкой, кинзой, укропом</i>	150 г	200 ₺
ЧИПСЫ ИЗ ЛАВАША	<i>обжаренные во фритюре</i>	50 г	75 ₺

ДЕСЕРТЫ

МАЦОНИ с медом, грецкими орехами и сахарной пудрой	250 г	220 ₺
ТАПЛИАНИ Медовый торт со сметанным кремом, медом и сахарной пудрой	200 г	350 ₺
МОРКОВНЫЙ Морковный торт с кремом чиз, корицей, мускатным орехом, грецким орехом и соленой карамелью	170 г	350 А
ПОНЧИКИ ПО-ТБИЛИССКИ Пончики из дрожжевого теста с заварным кремом внутри, посыпаются сахарной пудрой	200 г	250 ₺
ПОНЧИКИ-БУБЛИКИ Пончики из дрожжевого теста, с шоколадным топингом и сахарной пудрой сверху	150 г	200 ₺
НАПОЛЕОН ПО-ГРУЗИНСКИ Приготовлен из воздушного слоеного теста и заварного крема, посыпается сахарной пудрой	240 г	350 ₺
ПЕЛАМУШИ Грузинский густой пудинг из виноградного сока, муки, сахара. Украшается грецким орехом	200 г	220 ₺
ГОЗИНАКИ ИЗ СУХОФРУКТОВ Шарик из чернослива, кураги, изюма с грецким орехом. Подаются с шариком мороженого	150/50 г	350 ₺
ТИРАМИСУ Десерт со сливочным сыром, кофе, печеньем савоярди, какао и ликером амаретто	150 г	350 ₺
ГАТА Слоеное печенье с грецким орехом, шафраном, куркумой и шариком мороженого	150/50 г	290 ₺
ЧИЗКЕЙК ЯГОДНЫЙ Чизкейк из песочного теста, с сыром маскарпоне, ягодным желе сверху, сахарной пудрой. Украшается грецким орехом	170 г	380 ₺
ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНО-ГРУШЕВЫЙ Штрудель из слоеного теста с начинкой из яблок, груш, грецкого ореха, изюма, корицы и меда. Подается с шариком мороженого	150/50 г	380 ₺
ТЫКВА ЗАПЕЧЕННАЯ С МЕДОМ, ГРУШЕЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ Посыпается сахарной пудрой	320 г	350 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ВАРЕНЬЕМ Пломбир и варенье в ассортименте, орех грецкий	150/50 г	380 ₺
МОРОЖЕНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ И ФРУКТАМИ Пломбир в ассортименте: орех грецкий / виноград / дыня	150/50 г	380 ₺
МОРОЖЕНОЕ СО СЛИВКАМИ И СИРОПОМ НА ВЫБОР ванильное / клубничное / фисташковое / шоколадное	150 г	420 ₺
ШАРИК МОРОЖЕНОГО ваниль / клубника / фисташка / шоколад	50 г	110 ₺
ФРУКТОВЫЙ САЛАТ С СИРОПОМ Груша, апельсины, яблоки, дыня, виноград, сироп. Посыпается сахарной пудрой	250 г	300 ₺
ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА Груша, апельсины, яблоки, дыня, виноград. Посыпается сахарной пудрой	1500 г	1350 ₺

НАПИТКИ

ЛИМОНАД НАТАХТАРИ в ассортименте	0,5 л	290 ₺
ЛИМОНАД ДОМАШНИЙ на основе фруктового пюре, соков и сиропов. Малина с мятой / цитрус / манго / тархун / ягодный / гранат-миндаль	0,35 л	320 ₺
МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С СИРОПОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ Пломбир и сироп в ассортименте, молоко, взбитые сливки	1 л	820 ₺
МОРС ИЗ КЛЮКВЫ сваренный из свежих ягод клюквы с сахаром	0,45 л	380 ₺
МОРС ИЗ ОБЛЕПИХИ сваренный из свежих ягод облепихи с сахаром	0,25 л	100 ₺
СОКИ И НЕКТАРЫ «РИЧ» в ассортименте	0,25 л	120 ₺
СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК яблоко / апельсин / грейпфрут / морковь / сельдерей	0,25 л	110 ₺
ТАН из мацони с зеленью кинзы, петрушки и укропа	0,25 л	350 ₺
МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА БОРЖОМИ	0,35 л	250 ₺
КОКА-КОЛА	0,5 л	330 ₺
БОН АКВА С ГАЗОМ/БЕЗ ГАЗА	0,5 л	220 ₺
ГЛИНТВЕЙН Б/А Белый – сок яблока, лимон, яблоко, апельсин, гвоздика, бадьян, корица, мед. Красный – сок вишни, лимон, яблоко, апельсин, гвоздика, бадьян, корица, мёд	0,5 л	210 ₺
МОХИТО Б/А классический / клубника / малина / маракуйя	0,3 л	300 ₺
Вода газированная, мята, лайм, сироп, пюре в ассортименте	0,3 л	300 ₺



КОФЕ

ЭСПРЕССО	40 мл	150 ₺
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	90 мл	170 ₺
АМЕРИКАНО	150 мл	150 ₺
КАПУЧИНО	250 мл	190 ₺
КАПУЧИНО-ДОППИО	450 мл	350 ₺
ФЛЭТ УАЙТ	250 мл	230 ₺
КОФЕ ПО-ТУРЕЦКИ	40 мл	140 ₺
ЦИКОРИЙ	150 мл	150 ₺
КАПУЧИНО ИЗ ЦИКОРИЯ	250 мл	220 ₺
РАФ с сиропом на выбор	250 мл	250 ₺
ГЛЯСЕ с шариком ванильного мороженого	250 мл	250 ₺
ЛАТТЕ с сиропом на выбор	250 мл	220 ₺
АЙС КОФЕ с сиропом и взбитыми сливками	250 мл	260 ₺
КАКАО с маршмелоу	250 мл	190 ₺
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	200 мл	260 ₺
АЛЬТЕРНАТИВНОЕ МОЛОКО		80 ₺
БЕЗЛАКТОЗНОЕ МОЛОКО		80 ₺



ЧАЙ

ЧАЙ ДОМАШНИЙ облепиховый / имбирный / малиновый облепиховый – чай черный ассам, пюре облепиха, сироп апельсина и яблока имбирный – чай зеленый король обезьян, пюре лайм, сироп имбирь малиновый – чай фруктовая корзина, пюре и сироп малина	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 РЕСТОРАНЕ!



La Georgia