

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Паштет з печінки індички з мандариновим соусом	90/100/30	Курка печінка охол, коньяк шабський шабо 3*, цибуля ріпчата, масло вершкове 72,5%-73%, вершки тваринні 28-36%, вершки тваринні 20-27%, сіль сванська, сіль, приправа перець чорн мел, апельсин, цукор пісок, чебрець, борошно пшеничне в/г, молоко 2,5%, дріжджі сух, олія соняш, олія олив екстра вірджин, приправа паприка мел, кунжут насіння біле, приправа помідори суш
Саціві з підкопченою індичкою та зернами гранату	250	Індичка бедро б/кіст охол, сіль, приправа перець чорн мел, приправа д/курки, сіль сванська, сметана 15%, приправа паприка мел, горіх грецький, олія соняш, часник, аджика гостра, курка тушка охол, морква, цибуля ріпчата, приправа лавровий лист, селера стебло, кінза, приправа уцхо сунелі, приправа хмелі сунелі, приправа коріандр кінза гор, гранат
Окрошка з вірменським рецептом на мацоні з індичкою	300	Курка тушка охол, сіль, приправа перець чорн мел, приправа д/курки, желатин, аджика гостра, огірок, цибуля зелена, молоко 2,5%, сметана 15%, вода питна б/г, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, м'ята, тархун естрагон
Хачапурі з зеленою спаржею та бастурмою	270/20	Тісто листкове прісне, сир сулугуні, сир бринза, спаржа зелена, бастурма с/в, масло вершкове 72,5%-73%, яйця курячі, салат фрізе, салат бебі мікс
Фірмовий медовий торт з боржомськими шишками	230	Яйця курячі, борошно пшеничне в/г, цукор пісок, мед квітковий, сметана 15%, масло вершкове 72,5%-73%, сода, оцет 9%, сметана 20-21%, вершки тваринні 28-36%, вершки тваринні 20-27%, цукрова пудра, цукор ванільний, варення з шишок
Лобіо по-грузинськи з джонджолі	200/50	Квасоля, цибуля ріпчата, селера стебло, часник, олія соняш, сіль, приправа перець чорн мел, сіль сванська, перець гострий стручковий, приправа уцхо сунелі, аджика гостра, петрушка зелень, кріп зелень, кінза, джонджолі марин, олія соняш домашня, полента італійська, борошно пшеничне в/г, дріжджі сух, олія олив екстра вірджин, цибуля червона/синя
Хачапурі-кубдарі з бараниною	350	Тісто листкове прісне, баранина окіст б/кіст с/м, цибуля ріпчата, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, сіль, приправа перець чорн мел, яловичина жир охол, сир сулугуні, сир бринза, приправа паприка мел, масло вершкове 72,5%-73%, яйця курячі, борошно пшеничне в/г
Картопля по-домашньому	200	Картопля, цибуля ріпчата, олія соняш, петрушка зелень, кріп зелень, кінза, сіль, приправа перець чорн мел, часник
Морозиво ванільне	50	Морозиво ванільне, м'ята
Морозиво шоколадне	50	Морозиво шоколадне з шоколадними крихтами, м'ята
Наполеон з ніжним заварним кремом та сливовим соусом	180/30	Масло вершкове 72,5%-73%, борошно пшеничне в/г, яйця курячі, оцет 9%, цукор пісок, молоко 2,5%, вершки тваринні 20-27%, цукор ванільний, цукрова пудра, м'ята, слива б/кіст с/м, вода питна б/г

Мікробіологічні показники безпечності страви (виробу) повинні відповідати вимогам Постанови МОЗ України №139 від 07.11.2001 «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Айран із зеленню	250	Молоко 2,5%, вода боржомі з/г, сіль, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Морс ягідний	250 мл	журавлина с/м, цукор пісок, вишня б/кіст с/м
Долма з бараниною смажена на мангалі	180/50	Рис пропарений, сіль, баранина окіст б/кіст с/м, приправа перець чорн мел, цибуля ріпчата, яловичина жир охол, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, листки виноградні марин, молоко 2,5%, олія соняш, часник, лаваш штучний
Хачапурі по-аджарські	400	Борошно пшеничне в/г, сіль, цукор пісок, дріжджі сух, олія соняш, сир сулугуні, сир бринза, яйця курячі, масло вершкове 72,5%-73%
Хачапурі по-мегрельські	350	Борошно пшеничне в/г, сіль, цукор пісок, дріжджі сух, олія соняш, сир сулугуні, сир бринза, яйця курячі, масло вершкове 72,5%-73%
Хачапурі з листового тіста	300	Тісто листове прісне, сир сулугуні, сир бринза, яйця курячі, масло вершкове 72,5%-73%, борошно пшеничне в/г
Чебуреки з бараниною	260/80	Борошно пшеничне в/г, яйця курячі, сіль, цукор пісок, олія соняш, баранина окіст б/кіст с/м, цибуля ріпчата, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, приправа перець чорн мел, яловичина жир охол, цибуля червона/синя, огірок, помідор біф, олія олив екстра вірджин
Люля-кебаб з баранини	180	Баранина окіст б/кіст с/м, сіль, приправа перець чорн мел, цибуля ріпчата, яловичина жир охол, лаваш штучний, салат фрізе, салат бебі мікс, редис дайкон моулі, цибуля червона/синя, олія олив екстра вірджин
Шашлик з курки	180	Курка бедро б/кіст б/шкіри охол, приправа д/курки, приправа перець чорн мел, сіль, сметана 15%, масло вершкове 72,5%-73%, лаваш штучний, салат фрізе, салат бебі мікс, редис дайкон моулі, цибуля червона/синя, олія олив екстра вірджин
Шашлик з телятини	180	Телятина вирізка с/м, цибуля ріпчата, сіль, приправа перець чорн мел, приправа гриль, масло вершкове 72,5%-73%, лаваш штучний, салат фрізе, салат бебі мікс, редис дайкон моулі, цибуля червона/синя, олія олив екстра вірджин
Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою	250	Огірок, помідор біф, салат бебі мікс, цибуля червона/синя, олія олив екстра вірджин, сіль, горіх грецький, базилік, лимон
Лагман з домашньою локшиною та телятиною	300	Телятина тазобедрена частина б/кіст с/м, цибуля ріпчата, перець болгарський відбирний, цибуля порей, капуста пекінська, квасоля стручкова с/м, селера стебло, помідор біф, сіль, цукор пісок, олія соняш, приправа бадьян зірчастий аніс, приправа перець чорн мел, сіль сванська, паста томатна, перець гострий стручковий, курка тушка охол, морква, приправа лавровий лист, петрушка зелень, кріп зелень, кінза, борошно пшеничне в/г, яйця курячі, вода питна б/г
Харчо з бараниною	300	Помідор, цибуля ріпчата, олія соняш, паста томатна, соус ткемали зелений, приправа аджван зіра, приправа перець чорн мел, сіль, селера стебло, аджика гостра, перець гострий стручковий, приправа уцхо сунелі, приправа коріандр кінза гор, часник, сіль сванська, рис пропарений, баранина окіст б/кіст с/м, петрушка зелень, кріп зелень, кінза

Мікробіологічні показники безпечності страви (виробу) повинні відповідати вимогам Постанови МОЗ України №139 від 07.11.2001 «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
М'ясні делікатеси	330/30	Бастурма с/в, свинина шийна частина с/м, часник, сіль, приправа перець чорн мел, приправа лавровий лист, гірчиця зерна вітчизняна, гірчиця вітчизняна, ковбаса с/в, курка тушка охол, приправа д/курки, желатин, аджика гостра, сало копч, аджика сира, лаваш штучний, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, цибуля червона/синя
Овочева тарілка з ароматою зеленню	700	Помідор біф, огірок, перець болгарський відбирний, селера стебло, цибуля червона/синя, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, цибуля зелена, базилік, перець гострий стручковий, редис червоний, тархун естрагон, морква
Салат з рожевими томатами та імеритинським сиром	240	Помідор біф, сир бринза, петрушка зелень, кінза, сир сулугуні копчений, часник, горіх грецький, олія олив екстра вірджин, олія соняш, приправа перець чорн мел, сіль
Асорті шашликів	1000/200	Курка бедро б/кіст б/шкіри охол, приправа д/курки, приправа перець чорн мел, сіль, сметана 15%, масло вершкове 72,5%-73%, свинина шийна частина с/м, цибуля ріпчата, приправа гриль, ягнятина каре охл, аджика гостра, телятина вирізка с/м, перепілка тушка с/м, помідор, соус унагі, цибуля червона/синя, лаваш штучний, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, помідори у власному соку марин конс, базилік, часник, перець гострий стручковий, паста томатна, приправа уцхо сунелі, приправа коріандр кінза гор, сіль сванська, вода питна б/г
Кавказький плов з бараниною в казані кожен четвер та п'ятницю	400/100	Рис біл узбекський, баранина окіст б/кіст с/м, цибуля ріпчата, морква, перець гострий стручковий, часник, олія кунжутна, олія бавовняна, горох нут, сіль, приправа аджван зіра, приправа шафран, приправа барбарис, приправа перець стручковий гострий суш, помідор біф, цибуля червона/синя, базилік, олія олив екстра вірджин
Молода картопля з зеленню	200	Картопля молода, сіль, масло вершкове 72,5%-73%, кріп зелень, часник
Мационі домашнього приготування	250	Молоко 2,5%, сіль
Бабагануш – ніжна закуска з баклажанів	150/90	Баклажан, паста кунжутна, часник, олія соняш, аджика гостра, молоко 2,5%, сіль, сіль сванська, помідор біф, кінза, олія олив екстра вірджин, кунжут насіння чорн, кунжут насіння біле, лаваш грузинський штучний
Люля-кебаб з індички	180	Індичка філе охол, індичка бедро б/кіст охол, цибуля ріпчата, яловичина жир охол, сіль, приправа перець чорн мел, приправа паприка мел, приправа д/курки, лаваш штучний, салат фрізе, салат бебі мікс, редис дайкон моулі, цибуля червона/синя, олія олив екстра вірджин
Ніжне каре телятини	180/50	Телятина товстий край з/ребр с/м, цибуля ріпчата, сіль, приправа перець чорн мел, олія соняш, приправа базилік, лаваш штучний, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, цибуля червона/синя
Форель запечена у виноградних листях з соусом з петрушки	260	Риба форель філе охол, цибуля ріпчата, кріп зелень, приправа паприка мел, сіль, лайм, масло вершкове 72,5%-73%, листки виноградні марин, салат фрізе, салат бебі мікс, квасоля стручкова с/м, сіль сванська, олія олив екстра вірджин, соус уорчестер, петрушка зелень

Мікробіологічні показники безпечності страви (виробу) повинні відповідати вимогам Постанови МОЗ України №139 від 07.11.2001 «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Люля-кебаб з баранини та фісташками	180	Баранина окіст б/кіст с/м, сіль, приправа перець чорн мел, цибуля ріпчата, яловичина жир охол, лаваш штучний, салат фрізе, салат бебі мікс, редис дайкон моулі, цибуля червона/синя, олія олив екстра вірджин, фісташки очищ
Спаржа з козячим сиром у вершковому соусі	200	Спаржа зелена, молоко 2,5%, вершки тваринні 28-36%, часник, сіль, приправа перець чорн мел, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, тархун естрагон, сир бринза овеча в головках, салат фрізе, салат бебі мікс, гранат
Лабне – молодий сир з трьома видами томатів	100/150	Сіль, сметана 20-21%, помідор біф, помідор жовтий, помідор чорний, базилік, олія олив екстра вірджин, цибуля червона/синя, тархун естрагон, мед квітковий, оцет бальзамічний
Джонджолі з червоною цибулею	100	Джонджолі марин, цибуля червона/синя, олія соняш домашня
Хумус з баранячими потрохами	150/125/25	Горох нут, сіль, паста кунжутна, лимон, часник, вода питна б/г, аджика гостра, приправа паприка мел, приправа аджван зіра, ягнятина печінка охол, ягнятина серце охол, сіль сванська, помідори у власному соку марин конс, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, базилік, цибуля ріпчата, перець гострий стручковий, паста томатна, приправа уцхо сунелі, приправа перець чорн мел, приправа коріандр кінза гор, лаваш штучний
Тартар з молодого ягняти з кавказькими травами, джонджолі та гірчичною заправкою	150/20	Баранина окіст б/кіст с/м, цибуля червона/синя, джонджолі марин, перець гострий стручковий, тархун естрагон, м'ята, олія олив екстра вірджин, сіль, приправа перець чорн мел, кінза, оцет бальзамічний, цукрова пудра, гірчиця вітчизняна, желатин, кунжут насіння біле
Каре телятини засмажене на мангалі з овочами	560/240	Телятина товстий край з/ребр с/м, цибуля ріпчата, сіль, приправа перець чорн мел, приправа гриль, аджика гостра, баклажан, сіль сванська, соус соєвий, олія соняш, кабачок, перець болгарський відбирний, часник, приправа помідори суш, олія олив екстра вірджин, базилік, тархун естрагон, розмарин, чебрець, перець гострий стручковий
Морозиво полуничне	50	Морозиво полуниця
Курча тапака	350	Курча табака охол, приправа перець чорн мел, сіль, олія соняш, часник, лаваш штучний
Курча Чкмерулі з часниково-вершким соусом запечене у печі Пурне	450	Курча табака охол, приправа перець чорн мел, сіль, олія соняш, приправа уцхо сунелі, молоко 2,5%, вершки тваринні 28-36%, часник, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Хінкалі з бараниною	3 шт	Борошно пшеничне в/г, яйця курячі, сіль, олія соняш, вода питна б/г, баранина окіст б/кіст с/м, цибуля ріпчата, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, приправа перець чорн мел, яловичина жир охол, перець гострий стручковий
Хінкалі з телятиною та свининою	3 шт	Борошно пшеничне в/г, яйця курячі, сіль, олія соняш, вода питна б/г, телятина тазобедрена частина б/кіст с/м, свинина шийна частина с/м, яловичина жир охол, цибуля ріпчата, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, приправа перець чорн мел, перець гострий стручковий

Мікробіологічні показники безпечності страви (виробу) повинні відповідати вимогам Постанови МОЗ України №139 від 07.11.2001 «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Річкова форель зі шпинатом та сиром сулугуні	300	Риба форель річна охол, лимон, сіль, приправа перець чорн мел, олія соняш, шпинат с/м, сир сулугуні, сир бринза, цибуля порей, кріп зелень
Сорбет тархун	50	Лимон, вода питна б/г, сироп тархун, основа д/морозива соффісе, тархун естрагон, основа д/морозива суперджелмікс, цукор пісок, м'ята
Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі	220	Риба форель річна охол, сіль сванська, приправа перець чорн мел, олія олив екстра вірджин, часник, тархун естрагон, сир надугі, сир овечий надугі, сіль, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, аджика гостра, сметана 15%, молоко 2,5%, салат фрізе, салат бебі мікс, цибуля червона/синя, помідор біф, олія соняш, перець гострий стручковий, м'ята, базилік, чебрець
Ягня, засмажене на вертелі за старовинним кавказьким рецептом	100	Ягня тушка охол, сіль сванська, приправа аджван зіра, приправа коріандр кінза гор, аджика гостра, сіль, приправа перець чорн мел, часник, цибуля ріпчата, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Асорті сирів з інжирним соусом	320/180/50	Сир бринза, сир сулугуні, сир сулугуні копчений, сир бринза овеча в головках, чурчела шт, чурчела на вині, виноград, гранат, м'ята, тархун естрагон, гірчиця вітчизняна, варення інжирове
Лаваш-хоровац	180	Сир сулугуні, сир бринза, лаваш штучний, помідор, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Рулети з баклажанів з горіховою заправкою	150	Горіх грецький, аджика гостра, кінза, курка тушка охол, морква, цибуля ріпчата, приправа лавровий лист, сіль, селера стебло, кріп зелень, петрушка зелень, сіль сванська, приправа хмелі сунелі, часник, баклажан, олія соняш, гранат
Асорті пхалі (шпинат, лобіо, буряк)	200	Шпинат с/м, аджика гостра, сіль сванська, сіль, курка тушка охол, морква, цибуля ріпчата, приправа лавровий лист, селера стебло, горіх грецький, приправа уцхо сунелі, кінза, буряк, часник, квасоля, олія соняш, приправа перець чорн мел, перець гострий стручковий, гранат, капуста цвітна, кріп зелень, петрушка зелень
Перепілка з ожиниовим соусом	180/45/30	Перепілка тушка с/м, сіль, приправа перець чорн мел, цибуля ріпчата, помідор, приправа д/курки, масло вершкове 72,5%-73%, виноград, соус унагі, ожина с/м, сіль сванська, вода питна б/г, перець гострий стручковий, чебрець, кінза, соус ткемали зелений, кріп зелень, петрушка зелень
Салат з підкопченою індичкою та грузинським сиром	240	Шпинат бебі, індичка бедро б/кіст охол, сіль, приправа перець чорн мел, приправа д/курки, сіль сванська, сметана 15%, приправа паприка мел, помідор біф, цибуля червона/синя, олія олив екстра вірджин, оцет бальзамічний, сир бринза овеча в головках, базилік
Асорті кавказьких солінь та маринадів	500	Помідори сол, помідори зел марин, огірки сол, часник марин, капуста білокачанна кваш, черемша марин, слива марин конс, перець марин конс, олія соняш домашня

Мікробіологічні показники безпечності страви (виробу) повинні відповідати вимогам Постанови МОЗ України №139 від 07.11.2001 «Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Асорті закусок	500/30	Горіх грецький, аджика гостра, кінза, курка тушка охол, морква, цибуля ріпчата, приправа лавровий лист, сіль, селера стебло, кріп зелень, петрушка зелень, сіль сванська, приправа хмелі сунелі, часник, баклажан, олія соняш, квасоля, приправа перець чорн мел, перець гострий стручковий, приправа уцхо сунелі, шпинат с/м, буряк, гриби білі різані с/м, перець марин конс, сир надугі, сир овечий надугі, сметана 15%, молоко 2,5%, кабачок, борошно пшеничне в/г, цукор пісок, дріжджі сух, олія олив екстра вірджин, приправа паприка мел, гранат
Чалагач з баранини	180	Ягнятина каре охл, цибуля ріпчата, сіль, приправа перець чорн мел, аджика гостра, масло вершкове 72,5%-73%, лаваш штучний, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, цибуля червона/синя
Чихіртма – грузинський ароматний суп з куркою	300	Курка бедро б/кіст б/шкіри охол, полента італійська, масло вершкове 72,5%-73%, цибуля ріпчата, приправа перець чорн мел, приправа шафран, яйця курячі, кінза, оцет 9%, сіль, петрушка зелень, кріп зелень
Овочі приготовані на відкритому вогні	300	Молоко 2,5%, сіль, сметана 15%, перець болгарський відбирний, баклажан, кабачок, помідор, приправа перець чорн мел, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Шашлик з осетрини з соусом Кіндзмарі	200/150/50	Риба осетер охол, сіль, приправа перець чорн мел, олія соняш, сметана 15%, паста томатна, кінза, часник, оцет 9%, вода питна б/г, лайм, кабачок, сіль сванська, салат бебі мікс, лимон, олія олив екстра вірджин, приправа перець стручковий гострий суш
Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160/5	Масло вершкове 72,5%-73%, цукор пісок, мед квітковий, борошно пшеничне в/г, яйця курячі, розпушувач тіста, сода, шоколад екстра чорн, молоко 2,5%, вершки тваринні 20-27%, цукор ванільний, горіх грецький, вода питна б/г, м'ята
Салат з зеленою спаржею та трьома видами томатів	250	Спаржа зелена, помідор біф, помідор чорний, помідор жовтий, цибуля порей, кінза, сіль, сіль сванська, горіх кедровий, фенхель бульба, олія олив екстра вірджин, часник, базилік, тархун естрагон, розмарин, чебрець, перець гострий стручковий, салат фрїзе, салат бебі мікс
Ароматна шурпа з молодого ягняти, приготована у казані готуємо кожної суботи та неділі	1000	Картопля, сіль, помідор, цибуля ріпчата, часник, приправа перець чорн мел, перець болгарський відбирний, морква, перець гострий стручковий, приправа аджван зіра, баранина окіст б/кіст с/м, ягня тушка охол, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Ламаджо – вірменська піца з бараниною	160/30	Борошно пшеничне в/г, сіль, цукор пісок, дріжджі сух, олія соняш, баранина окіст б/кіст с/м, приправа перець чорн мел, цибуля ріпчата, яловичина жир охол, паста томатна, перець гострий стручковий, молоко 2,5%, петрушка зелень, кріп зелень, кінза, часник, базилік