

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Фірмовий паштет від Шефа з індичої печінки з хрусткими грінками та мандариновим соусом	90/60/30	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, апельсин, цукор пісок, чебрець, борошно пшеничне в/г, молоко 2,5%, дрожжи сух, олія соняш, олія олив, приправа паприка мел, кінза
Червоний ткемалі із сливи	50 мл	Соус ткемалі червоний
Каре баранини з дванадцяти ребер	560/20	Ягнятина каре охл, цибуля ріпчата, сіль, приправа перець чорн мел, аджика гостра, масло вершкове 72,5%-73%, лаваш штучний, приправа паприка мел, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
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
Хінкалі з телятиною та свининою, подається з аджикою	250/30	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, аджика сира
Хінкалі з бараниною, подається з аджикою	250/30	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, аджика сира
Лобіо по-грузинські	200/50	Квасоля, цибуля ріпчата, селера стебло, часник, олія соняш, сіль, приправа перець чорн мел, сіль сванська, перець гострий стручковий, приправа уцхо сунелі, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, капуста білокачанна кваш, олія соняш домашня, полента італійська, борошно пшеничне в/г, дрожжи сух, олія олив
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, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, сіль, приправа перець чорн мел, часник
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, слива б/кіст с/м, вода питна б/г
Ніжна пахлава з горіхами та медом	120	Тісто філо, горіх грецький, фісташки очищ, горіх фундук, масло вершкове 72,5%-73%, цукор пісок, мед квітковий, приправа кориця кора, приправа кардамон гор, приправа гвоздика, приправа горіх мускатний
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, баранина окіст б/кіст с/м, сіль, приправа перець чорн мел, цибуля ріпчата, приправа гриль, яловичина жир охол, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, листки виноградні марин, молоко 2,5%, лаваш штучний

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
Хачапурі по-аджарські	400	Борошно пшеничне в/г, сіль, цукор пісок, дрожжи 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, дрожжи сух, олія соняш, сир сулугуні, сир бринза, яйця курячі, масло вершкове 72,5%-73%
Хачапурі з листового тіста	300	Тісто листкове прісне, сир сулугуні, сир бринза, яйця курячі, масло вершкове 72,5%-73%, борошно пшеничне в/г
Чебуреки з бараниною	260	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
Чебуреки з телятиною та свининою	260	Борошно пшеничне в/г, яйця курячі, сіль, цукор пісок, олія соняш, телятина тазобедрена частина б/кіст с/м, цибуля ріпчата, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, приправа перець чорн мел, яловичина жир охол.
Люля-кебаб з баранини	180	Баранина окіст б/кіст с/м, сіль, приправа перець чорн мел, цибуля ріпчата, приправа гриль, яловичина жир охол, буряк, цукор пісок, оцет 9%, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, лаваш штучний
Курча тапака	100	Курча табака охол, приправа перець чорн мел, сіль, олія соняш, часник, кріп зелень, лаваш штучний
Курча Чкмерулі	100	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
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%, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, лаваш штучний
Шашлик зі свиноного ошийку	180	Свинина шийна частина с/м, цибуля ріпчата, сіль, приправа перець чорн мел, приправа гриль, масло вершкове 72,5%-73%, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, лаваш штучний
Шашлик з телятини	180	Телятина вирізка с/м, цибуля ріпчата, сіль, приправа перець чорн мел, приправа гриль, масло вершкове 72,5%-73%, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, лаваш штучний
Річкова форель	100/45	Риба форель охол, лимон, сіль, приправа перець чорн мел, олія соняш, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, шпинат с/м, сир сулугуні, сир бринза, цибуля порей
Колхідський салат зі свіжих овочів та горіховою заправкою	250	Огірок, помідор рожевий, салат фрізе, салат бебі мікс, цибуля червона, горіх грецький, олія олив, лимон, сіль
Аджика домашня	50 мл	Аджика сира
Сацебелі	50 мл	Помідор рожевий, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, базилік, часник, цибуля ріпчата, перець гострий стручковий, паста томатна, приправа перець чорн мел, сіль, сіль сванська
Димна ікра з овочів	250	Перець болгарський відбірний, кабачок, баклажан, цибуля ріпчата, олія соняш, помідор, сіль сванська, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, часник, 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
М'ясні кавказькі 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, приправа аджика сух, вода питна б/г, сало копч, аджика сира, лаваш штучний, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, цибуля червона
Овочева тарілка з ароматом зеленню	430	Помідор рожевий, огірок, перець болгарський відбирний, селера стебло, цибуля червона, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, цибуля зелена, базилік, перець гострий стручковий
Салат з рожевими томатами та імеритинським сиром	240	Помідор рожевий, сир бринза, петрушка зелень, кінза, сир сулугуні копчений, часник, горіх грецький, олія олив, 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%, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, лаваш штучний, свинина шийна частина с/м, цибуля ріпчата, приправа гриль, ягнятина каре охл, аджика гостра, цибуля червона, телятина вирізка с/м, помідор рожевий, базилік, часник, перець гострий стручковий, паста томатна, сіль сванська, перепілка тушка с/м, помідор, соус унагі
Кавказький плов з бараниною в казані	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 рожевий, цибуля червона, базилік, олія олив
Мацоні	250	Молоко 2,5%, сіль
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, цукор пісок, оцет 9%, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, лаваш штучний, приправа сумак гранат суш
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
Хумус з нуту зі свіжими овочами	150/30/170	Горох нут, сіль, паста кунжутна, лимон, часник, вода питна б/г, аджика гостра, олія олив, приправа помідори суш, морква, кабачок, перець болгарський відбирний, огірок, селера стебло, кінза
Лабне – молодий сир з трьома видами томатів	100/150	Сіль, сметана 20-21%, помідор рожевий, помідор жовтий, помідор чорний, базилік, олія олив, цибуля червона, тархун естрагон, мед квітковий, оцет бальзамічний
Баклажани Пучхолія з томатами та міксом сирів	400	Баклажан, соус соєвий, приправа паприка мел, сіль, помідор, молоко 2,5%, вершки тваринні 28-36%, часник, приправа перець чорн мел, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, м'ята, сир сулугуні, сир бринза, аджика гостра, олія соняш, гранат
Філе оленя засмажене на відкритому вогні, подається з томатами та перцем бамія	200/50/150	Олень вирізка с/м, приправа перець чорн мел, соус соєвий, олія соняш, ягоди ялівцю, вода боржомі з/г, лаваш штучний, кінза, помідор рожевий, бамія окра марин, цибуля червона, олія олив, базилік, сіль

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
Джонджолі з червоною цибулею – засолені квіткові бутони, що ростуть тільки на Кавказі	100	Джонджолі марин, цибуля червона, олія соняш домашня
Кюфта - тартар з молодого ягняти з кавказькими травами та джонджолі	150/20	Ягня тушка охол, цибуля червона, джонджолі марин, перець гострий стручковий, тархун естрагон, м'ята, олія олив, сіль, приправа перець чорн мел, салат фрізе, салат бебі мікс, борошно пшеничне в/г, цукор пісок, дрожжи сух, олія соняш
Великий кавказький плов, запечений у тісті у печі Пурне	800/100	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, борошно пшеничне в/г, яйця курячі, сметана 20-21%, вода питна б/г, помідор рожевий, цибуля червона, олія олив, базилік
Саціві з качкою	200	Горіх грецький, часник, приправа аджика сух, вода питна б/г, курка тушка охол, морква, цибуля ріпчата, приправа лавровий лист, сіль, селера стебло, кінза, сіль сванська, приправа уцхо сунелі, приправа перець чорн мел, приправа шафран, олія соняш, приправа коріандр кінза гор, качині ніжки охол, гранат
М'ясо молодого ягняти запечене з овочами в листковому тісті у печі Пурне	2000	Тісто листкове прісне, цибуля ріпчата, часник, ягненок тушка охол, сіль сванська, приправа аджван зіра, приправа коріандр кінза гор, аджика гостра, сіль, приправа перець чорн мел, олія соняш, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, приправа аджика сух, вода питна б/г, баклажан, цибуля червона, перець гострий стручковий, помідор рожевий, картопля, перець болгарський відбирний
Чізкейк з ніжного сиру з айвою	200	Сир філадельфія, яйця курячі, сметана 20-21%, цукор пісок, борошно пшеничне в/г, масло вершкове 72,5%-73%, крохмаль картопляний, горіх грецький, фісташки очищ, горіх фундук, айва, чебрець
Картопля смажена по-домашньому з білими грибами	300	Картопля, цибуля ріпчата, олія соняш, сіль, приправа перець чорн мел, часник, гриби білі різані с/м, масло вершкове 72,5%-73%, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Салат з фореллю домашнього копчення, листям салату та грузинським пряним сиром надугі	220	Риба форель охол, сіль сванська, приправа перець чорн мел, олія олив, часник, тархун естрагон, сир надугі, сіль, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, приправа аджика сух, вода питна б/г, сметана 15%, молоко 2,5%, салат фрізе, салат бебі мікс, цибуля червона, помідор рожевий, олія соняш, перець гострий стручковий, м'ята, базилік, чебрець
Ягня смажене 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 кавказьких сирів з інжирним соусом	320/180/50	Сир бринза, сир сулугуні, сир сулугуні копчений, сир бринза овеча в головках, чурчхела шт, чурчхела на вині, родзинки відбірні крупні, виноград, гранат, м'ята, тархун естрагон, гірчиця імпортна, варення інжирове, цукор пісок
Наршараб	25	Соус наршараб
Лаваш-хоровац	180	Сир сулугуні, сир бринза, лаваш штучний, помідор, кінза, кріп зелень, 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
Ткемалі з аличі	50 мл	Соус ткемалі зелений
Бараняча лопатка запечена у печі Пурне з айвою	100	Ягнятина лопатка з гомілкою охол, сіль, приправа перець чорн мел, сіль сванська, цибуля ріпчата, олія соняш, часник, кріп зелень, айва, лаваш штучний, приправа аджика сух, вода питна б/г, кінза, приправа коріандр кінза гор, приправа аджван зіра
Перепілка по-гурійські з ожиновим 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, цукор пісок, перець гострий стручковий, чебрець, вода питна б/г, соус ткемалі червоний
Салат з індичкою запеченою на мангалі та грузинським сиром Гуда	240	Шпинат бебі, індичка бедро б/кіст охол, сіль, приправа перець чорн мел, приправа д/курки, сіль сванська, сметана 15%, приправа паприка мел, помідор рожевий, цибуля червона, олія олив, оцет бальзамічний, сир бринза овеча в головках, базилік
Асорті кавказьких солінь та маринадів	500	Помідори сол, помідори зел марин, огірок, сіль, часник, часник марин, капуста білокачанна кваш, черемша марин, слива марин конс, перець марин конс, олія соняш домашня, капуста цвітна кваш
Асорті грузинських закусок	500/30	Горіх грецький, приправа аджика сух, вода питна б/г, 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, сметана 15%, молоко 2,5%, кабачок, борошно пшеничне в/г, цукор пісок, дрожжи сух, олія олив, 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
Овочі приготовані на відкритому вогні	300	Молоко 2,5%, сіль, сметана 15%, перець болгарський відбирний, баклажан, кабачок, помідор, приправа перець чорн мел, олія соняш, кінза, кріп зелень, петрушка зелень
Шашлик з осетрини з соусом Кіндзмарі	200/50/25	Риба осетер охол, сіль, приправа перець чорн мел, олія соняш, сметана 15%, паста томатна, кінза, часник, оцет 9%, вода питна б/г, лайм
Згапарі – шоколадний десерт з заварним кремом та волоськими горіхами	160/60	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, м'ята
Ароматна шурпа з молодого ягняти, приготована у казані	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, ягненок тушка охол, кінза, кріп зелень, петрушка зелень

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Рибна юшка за кавказьким рецептом, з сухариками з шоті	350/40	Риба лосось сьомга супнабір охол, картопля, цибуля ріпчата, морква, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, горілка столочна, приправа перець чорн мел, приправа лавровий лист, сіль, перець гострий стручковий, риба форель річна охол, лаваш грузинський штучний.
Ацецилі-салат з печених овочів	200	Баклажан, перець болгарський відбирний, помідор рожевий, цибуля червона, кінза, горіх грецький, цибуля ріпчата, часник, приправа гриль, оцет 9%, олія олив, сіль, приправа перець чорн мел.
Зелений борщ за кавказьким рецептом з телятиною	300/50	Телятина тазобедрена частина б/кіст с/м, щавель конс, картопля, цибуля ріпчата, морква, олія соняш, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, м'ята, тархун естрагон, лимон, перець гострий стручковий, сіль, сіль сванська, приправа перець чорн мел, яйця перепелині, сметана 15%.
Люля кебаб з козулі	180/50/30	Косуля котлетне м'ясо охол, яловичина жир охол, сало копч, цибуля ріпчата, ягоди ялівцю, чебрець, сіль, приправа перець чорн мел, кабан котлетне м'ясо охол, лаваш штучний, перець марин конс, черемша марин, смородина с/м, цукор пісок, аджика гостра, сіль сванська.
Азербайджанські томати з кінзою, базиліком, молодим сиром Лабне та маслом з виноградних кісточок	200	Помідор узбекський, сіль, Лабне (сметана 20-21%), кінза, базилік, олія виноградних кісточок.
Хашлама з севанською сігою з картоплею та томатами	300	Картопля, цибуля ріпчата, помідор рожевий, риба сігі тушка охол, тархун естрагон, сіль, приправа паприка мел, приправа перець чорн мел, курка тушка охол, морква, приправа лавровий лист, селера стебло, масло вершкове 72,5%-73%.
Єреванські пончики з заварним кремом	150	Борошно пшеничне в/г, дрожжі сух, яйця курячі, цукор пісок, коньяк шабський шабо 3*, сіль, вода питна б/г, олія соняш, молоко 2,5%, масло вершкове 72,5%-73%, вершки тваринні 20-27%, цукор ванільний, м'ята, цукрова пудра.
Чахохбілі з куркою та грузинським шоті	250	Курка бедро б/кіст б/шкіри охол, цибуля ріпчата, часник, помідор рожевий, перець гострий стручковий, базилік, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, сіль сванська, сіль, приправа перець чорн мел, курка тушка охол, морква, приправа лавровий лист, селера стебло, паста томатна, лаваш грузинський штучний.
Салат з буряка, кедрових горіхів та козячого сиру	200	Буряк, горіх кедровий, перець гострий стручковий, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, олія олив, сіль сванська, олія соняш домашня, сіль, приправа перець чорн мел, сир надугі.
Морквяний пиріг з обліпихово-імбирним соусом	150/25	Морква, імбир корінь, борошно пшеничне в/г, цукор пісок, олія соняш, сода, сіль, обліпиха с/м, мед квітковий, м'ята.

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Лобіані - пиріг з червоною квасолею та зеленню	300/50	Борошно пшеничне в/г, сіль, цукор пісок, дрожжи сух, олія соняш, квасоля, цибуля ріпчата, селера стебло, часник, приправа перець чорн мел, сіль сванська, перець гострий стручковий, приправа уцхо сунелі, кінза, джонджолі марин, цибуля червона, олія олив.
Асорті хумусів з мчаді (зелений горошок, буряк, кольорова капуста)	480/195	Горошок зелений с/м, паста кунжутна, аджика гостра, приправа перець чорн мел, сіль, сіль сванська, цибуля червона, олія олив, буряк, горох нут, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, приправа помідори суш, капуста цвітна, часник, олія соняш, капуста цвітна кваш, борошно пшеничне в/г, полента італійська, вода боржомі з/г, сода.
Вірменський смажений тонкий хліб з дванадцятьма видами зелені	170	Борошно пшеничне в/г, вода питна б/г, сіль, олія соняш, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, базилік, тархун естрагон, шпинат бебі, селера стебло, цибуля зелена, салат мангольд, м'ята, салат бебі мікс, чебрець, гранат.
Салат з запечених овочів з соусом сацебелі	260	Цибуля ріпчата, баклажан, перець болгарський відбирний, кабачок, помідор рожевий, часник, соус соєвий, олія соняш, помідори у власному соку марин конс, кінза, кріп зелень, петрушка зелень, базилік, перець гострий стручковий, паста томатна, приправа уцхо сунелі, приправа перець чорн мел, приправа коріандр кінза гор, сіль, сіль сванська, вода питна б/г.
Оджахурі з гливами та печерицями	350	Гриби гливи, гриби печериці, картопля, олія соняш, цибуля ріпчата, сіль, сіль сванська, перець гострий стручковий, петрушка зелень, кріп зелень, кінза, помідор рожевий, приправа перець чорн мел, приправа хмелі сунелі, часник, базилік, помідори у власному соку марин конс, паста томатна, приправа уцхо сунелі, приправа коріандр кінза гор, вода питна б/г.
Гливи та печериці смажені на мангалі	170/50	Гриби гливи, гриби печериці, сіль, приправа перець чорн мел, олія соняш, часник, кріп зелень, приправа хмелі сунелі, гранат, капуста цвітна кваш, перець марин конс, огірки сол, перець гострий стручковий, петрушка зелень, кінза, цибуля червона, олія соняш домашня.
Ламаджо зі шпинатом та томатами	250	Борошно пшеничне в/г, сіль, цукор пісок, дрожжи сух, олія соняш, цибуля ріпчата, перець болгарський відбирний, шпинат с/м, перець гострий стручковий, часник, кріп зелень, приправа перець чорн мел, помідори у власному соку марин конс, кінза, петрушка зелень, базилік, паста томатна, приправа уцхо сунелі, приправа коріандр кінза гор, сіль сванська, вода питна б/г, горіх грецький, помідор рожевий.
Плов з сухофруктами	300	Фініки, урюк, груша вял, родзинки відбірні крупні, горіх грецький, фісташки очищ, горіх фундук, мед квітковий, приправа горіх мускатний, олія соняш, рис червоний, сіль, вода питна б/г, лаваш штучний, приправа помідори суш, гранат, чурчхела на вині.

Назва страви	Вихід, г	Інгредієнти
Азербайджанські томати з кінзою, базиліком та маслом з виноградних кісточок	170	Помідор узбекський, базилік, кінза, олія виноградних кісточок.
Пряний овочевий суп з топінамбуром, томатами, болгарським перцем та стручковою квасолею	300	Картопля, цибуля ріпчата, морква, перець болгарський відбирний, помідор рожевий, квасоля стручкова с/м, петрушка зелень, перець гострий стручковий, топінамбур корінь, олія соняш, паста томатна, сіль, чебрець, приправа перець чорн мел, тархун естрагон.
Мчаді - випічка з кукурудзяного борошна	210	Борошно пшеничне в/г, полента італійська, вода боржомі з/г, сода, сіль, олія соняш.
Долма з сочевицею, квасолею та нутом	180/50	Листки виноградні марин, крупа сочевиця крупнозернова зелена, квасоля, цибуля ріпчата, селера стебло, часник, олія соняш, сіль, приправа перець чорн мел, сіль сванська, перець гострий стручковий, приправа уцхо сунелі, горох нут, крупа кус-кус, крупа булгур, паста кунжутна, лимон, вода питна б/г, аджика гостра, кріп зелень, капуста цвітна кваш, перець марин конс, огірки сол, кінза, петрушка зелень, цибуля червона, олія соняш домашня.
Морквяний пиріг з обліпихово-імбирним соусом	150/25	Морква, імбир корінь, борошно пшеничне в/г, цукор пісок, олія соняш, сода, сіль, обліпиха с/м, мед квітковий, м'ята.
Грузинські солодощі	360	Абрикос фарш горіхами та родзинками, груша вял, козинаки, м'ята, горіх грецький, мед квітковий, цукор пісок, цукати асорті, урюк, фініки, чорнослив б/кіст, чурчхела шт.
Чурчхела нова 1 шт	150	Чурчхела шт.

ПЕРЕЛІК РЕЧОВИН ТА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЯКІ СПРИЧИНЯЮТЬ АЛЕРГІЧНІ РЕАКЦІЇ АБО НЕПЕРЕНОСИМІСТЬ

1. ЗЛАКИ, ЩО МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН, А САМЕ:

пшениця (пшениця спельта та камут), жито, ячмінь, овес або їх гібридні види та продукти з них, за винятком:

- сиропів з глюкози, на основі пшениці, включно з декстрозою
- мальтодекстринів на основі пшениці
- сиропів з глюкози на основі ячменю
- зернових, що використовуються для виробництва спиртових дистилатів

2. РАКОПОДІБНІ ТА ПРОДУКТИ З РАКОПОДІБНИХ

3. ЯЙЦЯ ТА ПРОДУКТИ З ЯЄЦЬ

4. РИБА ТА ПРОДУКТИ З РИБИ, ЗА ВИНЯТКОМ:

- риб'ячого желатину, що використовується як носій для вітамінів або каротиноїдних препаратів
- риб'ячого желатину або риб'ячого клею, що використовується як освітлювач для пива та вина

5. АРАХІС ТА ПРОДУКТИ З АРАХІСУ

6. СОЄВІ БОБИ ТА ПРОДУКТИ З НИХ, КРИМ:

- повністю рафінованих соєвої олії та жиру
- природних змішаних токоферолів (E306), природного D-альфа-токоферолу, природного D-альфа-токоферолу ацетату та природного D-альфа- токоферолу сукцинату, джерелом яких є соя
- фітостеролів та ефірів фітостеролів, що походять з рослинної олії, джерелом якої є соя
- рослинного ефіру станолу, виробленого зі стеролів рослинної олії, джерелом якої є соя

7. МОЛОКО ТА ПРОДУКТИ З МОЛОКА (ВКЛЮЧАЮЧИ ЛАКТОЗУ), КРИМ:

- сироватки, що використовується для виробництва спиртових дистилатів
- лактитолу

8. ГОРІХИ, А САМЕ:

- мигдаль (*Amygdalus communis L.*), лісовий горіх (*Corylus avellana*), грецький горіх (*Juglans regia*), кеш'ю (*Anacardium occidentale*), пекан (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), фісташка (*Pistacia vera*), бразильський горіх (*Bertholletia excelsa*), макадамія або горіхи Квінсленда (*Macadamia ternifolia*), продукти з цих горіхів, крім горіхів, що використовуються для виробництва алкогольних продуктів перегонки

9. СЕЛЕРА ТА ПРОДУКТИ З СЕЛЕРИ

10. ГІРЧИЦЯ ТА ПРОДУКТИ З ГІРЧИЦІ

11. НАСІННЯ КУНЖУТУ ТА ПРОДУКТИ З НАСІННЯ КУНЖУТУ

12. ДВООКИС СІРКИ ТА СУЛЬФІТИ

У концентраціях понад 10 міліграмів на кілограм або 10 міліграмів на літр в розрахунку на сумарний обсяг оксиду сірки (SO₂), що розраховуються для продуктів, які пропонуються як готові до споживання або відновлені згідно з інструкціями виробників

13. ЛЮПИН ТА ПРОДУКТИ З ЛЮПИНУ

14. МОЛЮСКИ ТА ПРОДУКТИ З МОЛЮСКІВ