


РЕСТОРАН  
*Курортный*

ВСЕ, ЧТО МЫ ЛЮБИМ



## ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

	<b>ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ И ПЕРЦА С ХРЕНОМ</b> ..... 170
	Украинская закуска. Подается с черным хлебом
	<b>САЛАТ БУКОВИНА</b> ..... 270
	Украинский салат из копченой колбасы, отварных овощей, маринованного перца и зеленого лука, заправленный майонезом
	<b>БЕЛЫЕ ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ</b> ..... 250
	Подаются на сковороде
	<b>ФИРМЕННЫЕ ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ</b> ..... 240
	Приготовлены из смеси пшеничной и гречневой муки. Подаются со сметаной или топленым маслом
	<b>УХА «ИЗ ПЕТУХА»</b> ..... 330
	Украинский рыбный суп, приготовленный на курином бульоне с осетриной и судаком
	<b>РУЛЕТ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ МОЛОДОГО СЫРА</b> ..... 220
	Деревенский молодой сыр, домашний творог, свежая мята
	<b>СЫР "ДОМАШНИЙ"</b> ..... 130
	Домашний сыр, приготовленный из коровьего молока

**САЛО**

**200**

**АССОРТИ САЛО ПО-УКРАИНСКИ**

Классическое соленое сало с чесноком. Нежное соленое сало с маринованной черемшой. Кусочки мягкого сала, копченого на ольхе. Ломтики соленого сала в красном и черном перце. Растертое с чесноком соленое сало








**СЫР**

**260**

**АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ**

Сулугуни, копченый сулугуни, домашний имеретинский, Чечил, творог домашний

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ

	<b>СВЕЖИЕ ОВОЩИ</b> ..... 270
	Ассорти из спелых южных томатов, свежих хрустящих огурцов и сладких перцев с соусом из свежих трав
	<b>СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ</b> ..... 240
	Букет из свежих ароматных трав: кинзы, регана, тархуна, петрушки, укропа и мяты
	<b>ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ОВОЩЕЙ</b> ..... 210
	Тушеные овощи с зеленью, томатами и чесноком
	<b>БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРАМИ С МАЙОНЕЗОМ</b> ..... 250
	Закусочные рулетики с добавлением свежей зелени и чеснока
	<b>ЛОБИО ИЗ ФАСОЛИ</b> ..... 220
	Отварная красная фасоль с жареными орехами, чесноком, луком и специями. Подается со свежей кинзой
	<b>РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b> ..... 250
	Обжаренные баклажаны с начинкой из орехового крема и аджики
	<b>ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ</b> ..... 170
	Собственного приготовления из печеных баклажанов, паприки, томатов, чеснока, зелени и специй
	<b>ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ С МЕДОМ</b> ..... 120
	Огурцы соленые из бочки. Подаются с душистым медом

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ

**КУРИНЫЙ РУЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ**.....220

Подается с каплями «зеленого» соуса

**САЦИВИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА**.....280

Нежные кусочки запеченного под ореховым соусом цыпленка

## САЛАТЫ

**ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ**.....210

Крупно нарезанные огурцы и помидоры со свежей зеленью и острым стручковым перцем. Заправляется маслом или ореховым соусом

**САЛАТ ВЕСЕННИЙ**.....230

Салат латук, красный редис, свежие огурцы, зеленый лук, заправлены густой сметаной, сервированы перепелиными яйцами

**САЛАТ ИЗ БАКИНСКИХ ТОМАТОВ СО ЩАВЕЛЕМ**.....280

Спелые томаты, щавель и ялтинский лук, заправленные душистым оливковым маслом

**САЛАТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ТОМАТОВ С ДОМАШНИМ СЫРОМ**.....280

Помидоры южные спелые бакинские и помидорки черри с домашним сыром и специями, заправленные оливковым маслом

**ВИНЕГРЕТ С КИЛЬКОЙ**.....190

Классический салат винегрет со спинками пряной кильки и зеленым луком

**СЕЛЬДЬ «ПОД ШУБОЙ»**.....250

Слоеный салат из нежной сельди и отварных овощей

**САЛАТ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ**.....270

Картофельный салат с треской горячего копчения, маринованными огурцами, ялтинским луком, свежей зеленью и ароматным маслом

**САЛАТ «МИМОЗА»**.....270

Слоеный салат из запеченного лосося, отварных овощей, куриных яиц, сыра

**САЛАТ ИЗ БЫЧЬЕГО СЕРДЦА**.....250

Отварное сердце с жареными морковью, луком, свежей петрушкой и майонезом

**САЛАТ «ДОМАШНИЙ»**.....230

Приготовленный с говяжим языком

**САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»**.....230

Классический салат с птицей

**САЛАТ «КУРОРТНЫЙ»**

На выбор:

с креветкой.....330

с копченым цыпленком.....280

Фирменный салат, приготовленный из листьев салата латук, пшеничных гренков, запеченных с ароматным сыром, заправленный соусом «майонез» собственного приготовления



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**ЗАКУСКА ИЗ ШАМПИНЬОНОВ**..... 190  
Шампиньоны в соусе «лук Порей»

**ЗАКУСКА ИЗ КРЕВЕТОК**..... 200  
Розовые креветки с овощами в соусе «Белое вино»

**АССОРТИ МЯСНЫХ ВАРЕНИКОВ** 260

Вареники с ливером, с печенкой, с мясом, с мясом и капустой. Подаются со сметаной или топленным маслом

**АССОРТИ ВАРЕНИКОВ** 240

Вареники с грибами, с картофелем, с копченой капустой и с капустой и яйцом. Подаются со сметаной или топленным маслом

**АССОРТИ СЛАДКИХ ВАРЕНИКОВ** 240

Вареники с яблоком, с вишнями, со сливами, с ягодами. Подаются со сметаной или топленным маслом

### ВАРЕНИКИ (Все по 220)

С ВИШНЕЙ, СО СЛИВОЙ, С ЯГОДАМИ, С ЯБЛОКОМ, С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ, С РЫБОЙ, С ГРИБАМИ, С КАРТОФЕЛЕМ ГРИБАМИ И ЛУКОМ, С КАРТОФЕЛЕМ, С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ТВОРОГОМ, С КОПЧЕНОЙ КАПУСТОЙ, С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ, С ЛИВЕРОМ, С ПЕЧЕНКОЙ, С МЯСОМ И КАПУСТОЙ, С МЯСОМ, С ТВОРОГОМ

### ХАЧАПУРИ

**ИМЕРЕТИНСКИЕ**..... 290

Пирог с домашним сыром

**АДЖАРСКИЕ**..... 290

Лодочка из пышного сдобного теста с домашним сыром, яйцом и сливочным маслом

**МЕГРЕЛЬСКИЕ**..... 390

Традиционный круглый пирог с сыром «Сулугуни»

### ЧЕБУРЕКИ

с сыром Сулугуни..... 170

с бараниной..... 220

с говядиной..... 210

### САМСА

с картофелем..... 120

с бараниной..... 150

с говядиной..... 170

## МАНТЫ, ХИНКАЛИ, ДОЛМА

<b>МАНТЫ С МЯСОМ</b> .....	<b>360</b>
Манты с сочным фаршем из баранины и зелени. Подаются с уксусной заправкой	
<b>МАНТЫ С МЯСОМ И ТЫКВОЙ</b> .....	<b>380</b>
Манты с сочным фаршем из баранины, тыквы и зелени. Подаются с уксусной заправкой	
<b>ХИНКАЛИ С БАРАНИНОЙ/СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ</b> .....	<b>360</b>
Большие грузинские пельмени ручной работы с мясной начинкой и ароматными специями	
<b>ДОЛМА С БАРАНИНОЙ/ТЕЛЯТИНОЙ</b> .....	<b>280</b>
Приготовленная из рубленного мяса с рисом и специями. Завернута в малосольный виноградный лист. Подаётся с национальным соусом	

## СУПЫ

<b>СУП-ЛАПША С КУРИЦЕЙ И ГРЕНКАМИ</b> .....	<b>220</b>
Приготовлена на двойном ароматном курином бульоне с овощами	
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> .....	<b>280</b>
С копченостями и маслинами. Подается с густой сметаной	
<b>БОРЩ УКРАИНСКИЙ</b> .....	<b>280</b>
Приготовлен на двойном ароматном бульоне из говядины и свинины. Подается с чесночными пампушками	
<b>БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ</b> .....	<b>280</b>
Приготовлен из курицы с галушками	
<b>ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ</b> .....	<b>290</b>
Приготовлены на говяжьем бульоне из щавеля с яйцом и гренками	
<b>ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ</b> .....	<b>280</b>
С разварной свининой и пшеном	
<b>СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> .....	<b>310</b>
Приготовлен из свежих грибов с ароматом можжевельника	
<b>ЛАГМАН</b> .....	<b>360</b>
Густой ароматный суп с домашней лапшой, обжаренными кусочками баранины и овощной поджаркой	
<b>ХАРЧО</b> .....	<b>310</b>
Традиционный острый грузинский суп с рисом и кусочками говядины или баранины (на выбор), томатной поджаркой и ароматными специями	
<b>ЧАНАХИ</b> .....	<b>410</b>
Тушеная мякоть баранины в ароматном, наваристом бульоне с овощами	
<b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ</b> .....	<b>340</b>
Приготовленный с добавлением белого вина, лука порей и шафрана	

## ГОРЯЧЕЕ ИЗ СВИНИНЫ

<b>РУЛЬКА СВИНАЯ</b> .....	<b>690</b>
Томленая свиная рулька. Подается с жареным картофелем и тушеной капустой	
<b>СВИНИНА, ЗАПЕЧЕНАЯ В СОУСЕ С ГРИБАМИ И СЫРОМ</b> .....	<b>300</b>
Приготавливается из свиной шеи. Подается на порционной сковороде с гречкой	
<b>СВИНИНА СТРОГОНОВСКАЯ</b> .....	<b>300</b>
Ломтики свиной шеи в сливочном соусе с корнишами и беконом. Подается в порционной сковороде	
<b>СИЧЕНИКИ ИЗ СВИНИНЫ</b> .....	<b>280</b>
Рубленые домашние котлетки, жареные до золотистой корочки	
<b>ПОДЖАРКА ИЗ СВИНОЙ ГРУДИНКИ С ЛУКОМ</b> .....	<b>320</b>
Подается на порционной сковороде с домашним картофелем	
<b>ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКЕ</b> .....	<b>290</b>
Томленая в сметанном соусе грудинка с овощами и кореньями	

## ГОРЯЧЕЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

<b>ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ «ПО-ДЕРЕВЕНСКИ»</b> .....	<b>410</b>
Подается на порционной сковороде с жареным картофелем и луком	
<b>КРУЧЕНИКИ С ГРИБАМИ И ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ</b> .....	<b>310</b>
Натуральные зразы из говядины, фаршированные гречневой кашей с грибами. Подаются на порционной сковороде	
<b>ПОЧКИ ТЕЛЯЧЬИ В СОУСЕ С ЛУКОМ И СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ</b> .....	<b>450</b>
<b>ПЕЧЕНЬ ТЕЛЯЧЬЯ С ГРИБАМИ</b> .....	<b>280</b>
Подается в горшочке	
<b>КОТЛЕТЫ ПОЛТАВСКИЕ</b> .....	<b>310</b>
Домашние котлеты из говядины с чесноком и салом	

**ЯЗЫК В БУЛЬОНЕ**

**310**

**С КОРЕНЬЯМИ И ЗЕЛЕНЬЮ**

Говяжий язык в ароматном бульоне

**ПОТРОШКИ КУРИНЫЕ**

**290**

**ТОМЛЕННЫЕ**

Куриные потрошки, приготовленные  
с овощами и травами

## ГОРЯЧЕЕ ИЗ ПТИЦЫ

<b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b> .....	<b>360</b>
Классическая котлета из нежного куриного филе. Подается с картофелем «Пай» и ягодным соусом	
<b>ШНИЦЕЛЬ КУРИНЫЙ НА КОСТОЧКЕ</b> .....	<b>340</b>
Нежное куриное филе, обжаренное до золотистой корочки. Подается с припущенными овощами и сметанно-йогуртовым соусом	
<b>КОТЛЕТЫ ПОЖАРСКИЕ</b> .....	<b>350</b>
Рубленая куриная котлета, приготовленная по старинному рецепту. Подается с картофельным пюре и шампиньонами в сливочном соусе	
<b>ЧАХОХБИЛИ</b> .....	<b>330</b>
Маринованные в ароматных грузинских специях кусочки куриного бедра, обжаренные с луком и чесноком в томатном соусе	
<b>ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ</b> .....	<b>440</b>
Тушка цыпленка, натертая настоящей грузинской аджикой и смазанная топленым маслом, запекается в печи до румяной корочки. Подается на сковороде с двумя холодными соусами	

## ГОРЯЧЕЕ ИЗ РЫБЫ

<b>ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ, ЖАРЕНОЕ С КАРТОФЕЛЕМ</b> .....	<b>360</b>
Подается на порционной сковороде	
<b>СУДАК ПРИПУЩЕННЫЙ С СОУСОМ</b> .....	<b>340</b>
Нежное филе судака в соусе «Польский»	
<b>КОТЛЕТКИ ИЗ ЩУКИ С СОУСОМ</b> .....	<b>340</b>
Подаются с белыми грибами в соусе	

## ГОРЯЧЕЕ ИЗ ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ</b> .....	<b>190</b>
Хрустящие лепешки из тертого картофеля	
<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ</b>	
<b>С САЛОМ И ЛУКОМ</b> .....	<b>180</b>
<b>С ГРИБАМИ И ЛУКОМ</b> .....	<b>200</b>

## ГРИЛЬ-МЕНЮ

<b>ВЫРЕЗКА ГОВЯЖЬЯ</b> .....	<b>620</b>
Обжаренная с горчицей и пряностями	
<b>КОРЕЙКА БАРАШКА</b> .....	<b>650</b>
Выдержанная в масляном маринаде с травами. По желанию гостя блюдо может быть приготовлено на косточке	
<b>БИФСТЕКС РУБЛЕННЫЙ</b> .....	<b>420</b>
Натуральный бифштекс из говяжьей вырезки с добавлением кусочков сала	
<b>КЕБАБ ИЗ БАРАШКА</b> .....	<b>390</b>
<b>КУПАТЫ</b>	
Колбаски из рубленного мяса с луком и чесноком. Приготовлены на выбор из свинины или говядины	
свинина.....	<b>360</b>
говядина.....	<b>360</b>
<b>ТЕЛЯЧЬЯ ПЕЧЕНЬ ГРИЛЬ</b> .....	<b>370</b>
Телячья печень и ломтики копченого бекона	
<b>БАРАНЬЯ МЯКОТЬ ГРИЛЬ</b> .....	<b>550</b>
<b>СВИНАЯ ШЕЯ ГРИЛЬ</b> .....	<b>450</b>
Свинина, натертая абхазской аджикой с добавлением душистых трав	
<b>КОТЛЕТА КУРИНАЯ НАТУРАЛЬНАЯ</b> .....	<b>370</b>
<b>ЛОСОСЬ ГРИЛЬ</b> .....	<b>450</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> .....	<b>360</b>

### ХОЛОДНЫЕ СОУСЫ (Все по 60)

ТАРТАР  
КОКТЕЙЛЬНЫЙ  
ЧЕСНОЧНЫЙ  
МАЙОНЕЗ С ЗЕЛЕНЬЮ  
СМЕТАНА  
ГОРЧИЦА СТОЛОВАЯ

СОУС ХРЕН  
АДЖИКА ДОМАШНЯЯ  
ТКЕМАЛИ (КРАСНЫЙ, ЗЕЛЕНый)  
НАРШАРАБ  
ТОМАТНЫЙ  
ТУЗЛУК



## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ ИЛИ ТОПТАНКА</b>	
со сметаной.....	110
со шкварками.....	130
с луком.....	110
с грибами.....	140
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> .....	110
Готовится из рассыпчатого сорта картофеля, горячего молока и сливочного масла	
<b>РИС С ОВОЦАМИ</b> .....	190
Ароматный рис с паприкой, кукурузой и зеленым горошком. Подается со сливочным маслом	
<b>ШПИНАТ СО СЛИВКАМИ</b> .....	120
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> .....	120
<b>БРОККОЛИ С МИНДАЛЕМ</b> .....	120
<b>ЗЕЛЕНАЯ ФАСОЛЬ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ</b> .....	120
<b>ГРЕЧКА РАССЫПЧАТАЯ</b> .....	110
Приготовлена в печи с топленым маслом	
с луком и шкварками.....	170
с грибами и луком.....	190
<b>КАПУСТА КВАШЕНАЯ ТУШЕНАЯ</b> .....	160
Душистая капуста томленная на копченых ребрах с тмином	

<b>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА</b> .....	120
(собственного приготовления)	

## ДЕСЕРТЫ

<b>МОРОЖЕНОЕ</b> (за 1 шарик).....	<b>70</b>
На выбор: сливочное, крем-брюле, шоколадное, фисташковое. Подаётся с соусом	
<b>ТАРЕЛКА СЕЗОННЫХ ФРУКТОВ</b> .....	<b>650</b>
<b>ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ</b> .....	<b>200</b>
Малина, вишня, черника, абрикос, клубника, облепиха, клюква, брусника	
<b>ВОСТОЧНОЕ АССОРТИ</b> .....	<b>230</b>
Ассорти из сухофруктов и орехов	
<b>ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С МРАМОРНЫМ СОУСОМ</b> .....	<b>230</b>
Заварная булочка. Подаётся с шариком ванильного мороженого и шоколадно-ванильным соусом	
<b>ТОРТ «МИНДАЛЬНЫЙ»</b> .....	<b>240</b>
Приготовлен из хрустящего орехового бисе	
<b>ТОРТ «МЕДОВЫЙ»</b> .....	<b>240</b>
Приготовлен на основе классического медового бисквита и сливочного крема	
<b>ВОСТОЧНЫЕ СЛАДОСТИ</b> .....	<b>230</b>
Халва, козинаки, щербет	

## ОБОЗНАЧЕНИЯ



Блюдо от шеф-повара



Блюдо средней остроты



Вегетарианское блюдо



Острое блюдо



*Приятного аппетита!*